

GEAppliances.com

Advantium® Oven

Owner's Manual

PSB9240

Advantium
Cooking controls 14
Oven features 13
Safety....................2–11
Getting to know the Advantium....................12

Speedcooking
Cooking tips....................16
Custom speedcook....................20
Favorite recipe.................... 21, 22
Power level 18
Repeat last....................20
Resume feature....................20
Speedcook cookware....................16
Speedcook-safe cookware....................6
Things that are normal....................15
Using the pre-set speedcook menu....................19

Other Cooking Functions
Broiling and toasting....................24
Convection baking....................23
Warming and proofing....................25

Microwaving
Cook by time 27
Cooking tips....................26
Defrost by food type....................29
Defrost by time....................28
Defrosting tips 28
Express 28
Favorite Recipe....................28
Features 26
Microwave power level(s)....................27
Microwave-safe cookware 8
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy....................2
Sensor cooking.................... 30, 31
Things that are normal....................26
Using pre-set microwave selections 27

Other Features
Auto recipe convert....................32
Beeper volume....................32
Child lock-out....................33
Clock 32
Cook time completed 31
Cooling fans....................33
Delay Start 32
Display ON/OFF 32
Help....................33
Reminder 32
Review....................32
Scroll speed 32
Timer....................33

Care and Cleaning
Cleaning the inside....................34
Cleaning the outside....................36
Cleaning the storage drawer....................36
Cooking trays and wire oven rack....................35
Removable turntable....................34

Troubleshooting
Problem Solver.................... 37, 38

Consumer Support
Consumer Support ....Back Cover
Warranty....................39

Write the model and serial numbers here:

Model # ______________________

Serial # ______________________

Find these numbers on a label inside the oven.

Español

For a Spanish version of this manual, visit our Website at GEAppliances.com.

Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet GEAppliances.com.

MFL38211623 49-40686-1 08-13 GE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do Not Attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent),
(2) hinges and latches (broken or loosened),
(3) door seals and sealing surfaces.

(d) The Oven Should Not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING! ***To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:***

SAFETY PRECAUTIONS

- **Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**
- Read and follow the specific precautions in the *PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY* section on page 2.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this oven. Such use of the oven could result in injury.
- Do not mount this appliance over a sink.
- This oven is not approved or tested for marine use.
- This oven is UL listed for standard wall installation above 36 inches.
- Do not operate this appliance if it has been damaged or dropped.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
- This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- See door surface cleaning instructions in the *Care and Cleaning of the Oven* section of this manual.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
  - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
  - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
  - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use COOK BY TIME for additional cooking time.
  - Do not use the oven to dry newspapers.
  - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
  - The wire oven rack should not be used for speedcook or microwave cooking to prevent arcing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUCIONES QUE DEBE TENER PARA EVITAR UNAPOSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DEMICROONDA

(a) ***No trate*** de operar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina de energía de microonda. Es importante que nadie altere ni juegue con los cierres de seguridad**.**

(b) ***No coloque*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, tampoco permita que se acumulen en las superficies de sello residuos de sucio o de limpiadores.

(c) ***No opere*** el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista daño en:

(1) La puerta (doblada)

(2) Bisagras y aldabas (quebradas o flojas),

(3) Sellos de la puerta y superficies de sello.

(d) ***El horno no debe*** ser ajustado o reparado por cualquier persona a excepción del personal de servicio calificado.

⚠ADVERTENCIA: ***Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones a personas o una exposición excesiva a energía de microondas:***

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**
- Lea y siga las precauciones específicas de la sección Precauciones para evitar una posible exposición a excesiva energía de microondas de la página 2.
- Asegúrese que su aparato esté debidamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Instale y coloque este aparato de acuerdo con las Instrucciones de Instalación suministradas.
- Algunos productos como huevos enteros yrecipientes sellados – por ejemplo, botes sellados – pueden explotar y no deben calentarse en este horno. Si lo utiliza de esta manera puede resultar en una lesión.
- No monte este aparato arriba del fregadero.
- Este horno no está aprobado ni probado parauso marino.
- Este horno está aprobado UL para una instalación de pared estándar, arriba de 36 pulg.
- No opere este aparato si está dañado o si lo han dejado caer.
- Como con cualquier otro aparato, se requiere una cercana supervisión cuando seautilizado por niños.
- Utilice este aparato sólo para los fines descritos en este manual.
- No utilice químicos corrosivos o vapores en este aparato.
- Este horno está específicamente diseñado para calentar, deshidratar y cocinar alimentos, no se diseñó para uso en laboratorios o para uso industrial.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Contacte a la empresa de servicio autorizada para la revisión, reparación o ajuste de este aparato.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura delaparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No loutilice cerca del agua – por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una piscina, cerca de un grifo o en ubicaciones similares.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y Limpieza del Horno, en este manual.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

— No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno durante la cocción.

— Quite los ganchitos de alambre y las manijas de metal de los recipientes de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.

— No utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando.

— No utilice las funciones del sensor dos veces seguidas en la misma porción de comida. Si los alimentos no se cocinaron después de la primera cuenta regresiva, utilice **COOK BY TIME** (cocinar por tiempo) para obtener tiempo de cocción adicional.

— No use el horno para secar periódicos.

— Si los materiales ubicados dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos. Si se abre la puerta, el fuego puede propagarse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ *WARNING!*

SAFETY PRECAUTIONS

- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the oven door, floor, walls, oven rack and turntable.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F, and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

ARCING

Arcing can occur during both speedcooking and microwave cooking. If you see arcing, press the CANCEL/OFF pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Use foil only as recommended in this manual.
- Metal cookware or the wire oven rack used during either speedcook or microwave cooking (except for the pans provided with the oven).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the oven.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.

FOODS

- When microwaving, place all foods and containers on the clear glass tray.
- Do not pop popcorn in your oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in this oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Do not operate oven without food inside. This may cause damage to the oven. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- ***SUPERHEATED WATER***

  Liquids, such as water, coffee or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

  To reduce the risk of injury to persons:

— Do not overheat the liquid.

— Stir the liquid both before and halfway through heating it.

— Do not use straight-sided containers with narrow necks.

— After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.

— Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ ¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No haga funcionar el horno sin el plato giratorio en su lugar. El plato giratorio no debe tener ninguna clase de bloqueo para que pueda girar.
- Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen.
- Las potenciales superficies calientes incluyen la puerta, el piso, las paredes y la parrilla del horno y el plato giratorio.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Cocine la carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para más información, consulte www.foodsafety.gov.

FORMACIÓNDE ARCO

El arco puede ocurrir durante el cocimiento rápido y el de microondas. Si observa chispas,presione la tecla CANCEL/OFF y corrija el problema.

Formación de arco, es el término de microondas, utilizado para chispas en el horno. Las chispas pueden ser causadas por:

- Contacto de metal o aluminio en los lados del horno.
- Aluminio no moldeado al alimento (las orillas que no están dobladas actúan como antenas).
- Utilice el aluminio de la manera en quese recomienda en este manual.
- Los recipientes de metal o la parrilla de alambre del horno utilizada durante el cocimientorápido o el de microonda (con excepciónde las panas suministradas con el horno).
- Metales, como amarres, grapas en aves o platos con orillas de oro colocados en el horno.
- Toallas de papel recicladas que contengan pequeños pedazos de metal utilizados en el horno.

ALIMENTOS

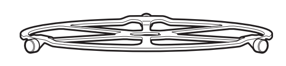
- Al cocinar con microonda, coloque los alimentos y recipientes sobre la bandeja devidrio claro.
- No haga palomitas de maíz en el horno microonda a menos de que utilice un accesorio especial para hacerlo o que utilice uno marcado para horno microonda.
- No hierva huevos en este horno. La presión que se acumula adentro de la yema del huevo hará que explote, resultando en una posible lesión.
- No opere el horno sin alimentos adentro, yaque lo puede dañar. Incrementa el calor alrededor del magnetrón y acorta la vida del horno.
- Alimentos con la piel externa intacta como las papas, salchichas, embutidos, tomates,manzanas, hígados de pollo y otros menudos y las yemas de huevo deben ser pinchadas para permitir que el vapor salga durante el cocimiento.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***
  Los líquidos, como el agua, café o té pueden calentarse arriba del punto de hervor sin que aparenten que están hirviendo. No siempre existen burbujas visibles o hervor cuando retira el recipiente del horno microonda. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

  Para reducir el riesgo de una lesión personal:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Mueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
  - No utilice recipientes rectos con cuellos angostos.
  - Después de calentar, permita que el recipiente descanse en el horno microonda por un período corto de tiempo, antes de retirar el recipiente.
  - Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio adentro del recipiente.

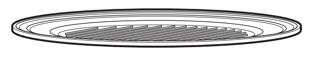
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ WARNING!

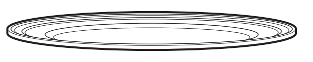
Oven-safe cookware for Speedcooking



*The **turntable** must always be in place when using the oven.*



*Put food directly on the **metal grill tray** to speedcook.*



*Put food directly on the **metal tray** to convection bake, warm or toast.*

- **The oven and door will get very hot when speedcooking.**
- **Cookware will become hot**. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not use coverings, containers or cooking/roasting bags made of foil, plastic, wax or paper when speedcooking.
- Do not cover the turntable, metal trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Do not use the wire oven rack for speedcook.
- Place food directly on the metal trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.
- Any non-metal oven-safe dish can be used in your oven. Recipes in the Advantium Cookbook were tested in Pyrex® glass cookware and Corningware® ceramic casseroles. Cook times and results may vary when using other types of oven-safe dishes. Place them directly on the trays.
- Use of the clear glass tray when speedcooking will result in inferior cooking performance and possible cracking of the glass tray.
- Use only the metal trays specified for use with this oven. Other metal trays are not designed for use with this oven and will result in inferior cooking performance.
- Do not use the oven to dry newspapers.

Oven-safe cookware for Convection Baking, Broiling, Warming, Proofing & Toasting

- **The oven and door will get very hot when convection baking, broiling, warming or toasting.**
- **Cookware will become hot**. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not cover dishes or use plastic containers, plastic cooking/roasting bags, plastic wrap, wax paper or paper when broiling or toasting.
- Do not cover the turntable, wire oven rack, trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven if microwave or speedcook modes are used.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Use the wire oven rack when convection baking or warming on two levels.
- Place food directly on the metal trays when cooking unless the recipe requires a dish.
- Any oven-safe dish can be used in your oven. Recipes in the Advantium Cookbook were tested in Pyrex® glass cookware and Corningware® ceramic casseroles. Cook times and results may vary when using other types of oven-safe dishes. Place them directly on the trays.
- Use of the clear glass tray when convection baking, broiling, warming or toasting will result in inferior cooking performance.
- Do not use the oven to dry newspapers.



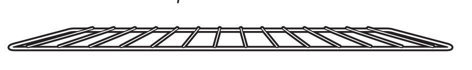
*The **turntable** must always be in place when using the oven.*



*Put food directly on the **metal grill tray** as required to broil.*



*Put food or oven-safe cookware directly on the **metal tray** to convection bake, warm or toast.*



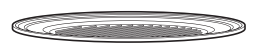
*Put food directly on the metal tray or in the appropriate dish and place on **wire oven rack** when baking or warming on two levels.*

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Recipientos seguros para el horno, para cocimiento rápido



Cuando utilice el hornoel plato giratoriosiempre debe estarcolocado en su lugar.



Para cocimiento rápido coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para cocinar rápido,convección, hornear, calentar o tostar coloquela comida directamenteen la bandeja de metal.

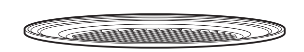
- **El horno y la puerta se calentarán cuando utiliza el cocimiento rápido.**
- **Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipularlos.**
- Cuando cocine rápido no utilice cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar/rostizar fabricadas de aluminio, plástico, cera o papel
- No cubra con aluminio el plato giratorio, las bandejas de metal ni ninguna parte del horno. Esto causará chispas en elhorno.
- Utilice la bandeja de metal de la mismamanera en que utilizaría una pana parahornear plana o una bandeja para hornear.
- No utilice la rejilla de alambre del hornopara cocinar rápido.
- Cuando cocine coloque la comida directamente en las bandejas de metal a menosque el horno le indique que haga lo contrario.
- Puede utilizar en su horno cualquier platoque no sea de metal y que sea seguro enel horno. Las recetas del Libro de Cocción Advantium fueron probadas con utensilios de vidrio de Pyrex® y con cacerolas de cerámica de Corningware®. Los tiempos y resultados de la cocción podrán variar al usar otros tipos de platos para horno. Coloque los mismos directamente en las bandejas.
- Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuandococine rápido obtendrá resultados de cocimiento inferiores y posiblemente rajará la bandeja de vidrio.
- Utilice las bandejas de metal especificadaspara uso en este horno. Las otras bandejas de metal no están diseñadas para este horno y darán resultados de cocimiento inferiores.
- No use el horno para secar periódicos.

Recipientes seguros para el horno, para Hornear con Convección, Asar, Calentar, Fermentar y Tostar

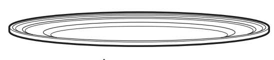
- **El horno y la puerta se calentarán al hornear con convección, asar, calentar otostar.**
- **Los recipientes se calentarán.** Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Al asar o tostar no cubra los platos ni los recipientes plásticos, bolsas plásticas para cocinar/rostizar, envolturas plásticas, papel encerado ni papel.
- No cubra el plato giratorio, el estante rejilla del horno, las bandejas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará arqueos en el horno si se está usando el microondas o los modos de cocción rápida.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que usaría una pana parahornear baja o una bandeja para hornear.
- Utilice la parilla de alambre del horno cuando hornee con convección o para calentar en dos niveles.
- Cuando cocine coloque la comida directamente sobre las bandejas de metal a menos de que la receta requiera un plato.
- En este horno puede utilizar cualquier plato seguro para el horno. Las recetas del Libro de Cocción Advantium fueron probadas con utensilios de vidrio de Pyrex® y con cacerolas de cerámica de Corningware®. Los tiempos y resultados de la cocción podrán variar al usar otros tipos de platos para horno. Colóquelo directamente sobre las bandejas.
- Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuando hornee con convección, ase, caliente otoste obtendrá resultados inferiores en elrendimiento de cocimiento.
- No use el horno para secar periódicos.



Cuando utilice el hornoel plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para asar coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para hornear con convección, calentar o tostar coloquela comida directamenteen la bandeja de metal.



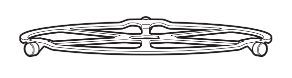
Para niveles de hornear o calentar coloque la comida directamente sobre la bandeja de metal o en el plato apropiado y colóquelo en la parrilla de alambre del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ WARNING!

Microwave-safe cookware

Make sure to use suitable cookware during microwave cooking. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."



*The **turntable** must always be in place when using the oven.*



*The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.*

- Do not use the wire oven rack for microwave.
- Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.
- Use of a metal tray during microwave cooking will result in inferior cooking performance.
- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water in the oven. Set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30-45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

  If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.



How to test for a microwave-safe dish.

- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Some foam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use the oven to dry newspapers.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package instructions. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials. Plastic may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only, and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
2. Do not microwave empty containers.
3. Do not permit children to use plastic cookware without adult supervision.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

¡ADVERTENCIA!

Recipientes de cocina seguros para el microonda

Cuando cocine en el microonda ssegúrese que todos los recipientes sean convenientes para dicho uso. Puede utilizar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocimiento, tazas medidoras, tazas para natillas, platos de cerámica o de china que no tengan bordes de metal o de vidrio con un brillo metálico. Algunos recipientes están marcadas "apropiado para microonda"

Cuando utilice el hornoel plato giratoriosiempre debe estarcolocado en su lugar.

Cuando cocine en elmicroonda la bandejade vidrio claro siempredebe estar colocadaen su lugar.

- No utilice la parrilla de alambre del hornopara cocinar con microonda.
- Para cocinar sus alimentos coloque el recipiente para microonda directamente sobre la bandeja de vidrio claro.
- El uso de la bandeja de metal durante elcocimiento con microonda dará como resultado un rendimiento de cocimiento inferior.
- Si no está seguro que el plato es seguro para el microonda, realice la siguiente prueba: Coloque en el horno el plato que desea probar y una taza medidora de vidrio llena de agua. Coloquela taza medidora encima o cerca del plato. Cocine en el microondas de 3045 segundos en high (alto). Si el plato se calienta, éste no debe usarse en el microonda.

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta el agua de la taza, entonces el plato puede usarse en el microonda.



Cómo probar si elplato es seguro parael microondas.

- Los recipientes se pueden calentar debido al calor transferido por los alimentos calientes. Debe utilizar guantes para manipular los recipientes.
- Utilícelo como se indica en este manual, al utilizarlo en el horno, manténgalo a 1" de distancia de los lados del horno.
- Si utiliza un termómetro para carne al cocinar, asegúrese que sea seguro para uso en el microonda.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como los que se utilizan para empacar carne) tienen una capa fina de metal incrustada en la parte de abajo. Al utilizarlas en el microonda, el metal puede quemar el piso del horno o incendiarel papel toalla.
- No use el horno para secar periódicos.
- No utilice productos de papel reciclados.Las toallas de papel, servilletas y papel encerado reciclados pueden contener pedazos de metal que generen chispas y se enciendan. Se debe evitar utilizar productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que se pueden encender.
- Se puede utilizar papel toalla, papel encerado o envoltorio plástico para cubrir los platos y así retener la humedad y evitar salpicaduras. Asegúrese de ventilar la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.
- No todas las envolturas plásticas son convenientes para el horno microonda. Reviseel empaque para utilizarlo adecuadamente.
- Las bolsas de cocimiento para hervir y las bolsas plásticas herméticas deben cortarse, pincharse o ventilarse siguiendo las instrucciones del paquete. Si no se hace, el plástico puede explotar durante o inmediatamente después del cocimiento, resultando en una posible lesión. Así mismo, los recipientes de plástico deben estar parcialmente abiertos, ya que forman un sello hermético. Cuando cocine con recipientes que estén herméticamente sellados por una cubierta de plástico, retire cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor lejos de sus manos y cara.
- Recipientes plásticos – Los recipientes plásticos diseñados para microonda son muy útiles, pero deben ser utilizados cuidadosamente. Aun los recipientes plásticos que son seguros para el microonda pueden no ser tan tolerantes a condiciones de sobre cocimiento como el vidrio o materiales de cerámica y se pueden ablandar o carbonizar si se someten a períodos cortos de sobre cocimiento. En exposiciones más largas de sobre cocimiento, se puede incendiar la comida y el recipiente.

Siga los siguientes consejos:

1. Solamente utilice plásticos seguros para el microonda y utilícelos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante del recipiente.
2. No cocine en el microonda con los recipientes vacíos.
3. No permita que los niños utilicen recipientesplásticos sin la supervisión de un adulto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ *WARNING!*

SAFETY PRECAUTIONS

- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is open, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the *Care and Cleaning of the oven* section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Do not attempt to deep fry in the oven.
- Do not use the oven to dry newspapers.

⚠ *NOTICE*

PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ ¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello pequeño (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el envase es abierto, se podrá acumular presión. Esto podrá hacer que el envase explote, ocasionando posibles lesiones.
- FEs posible que las comidas cocinadas en líquidos (tales como pasta) tiendan a hervirse más rápidamente que las comidas que contienen menos humedad. Si esto sucediera, consulte la sección de Cuidado y Limpieza del horno, para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar el interior del horno.
- Las comidas calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier envase de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas plásticas y cajas para cocción. A fin de evitar posibles lesiones, aleje el vapor de las manos y el rostro.
- No caliente las papas en exceso. Se podrían deshidratar y prenderse fuego, causando daños en su horno.
- Evite calentar comida para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que las comidas para infantes estén totalmente cocinadas. Revuelva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Asegúrese de evitar el punto de hervor cuando caliente fórmula de bebé. Es posible que el envase se sienta más frío que su contenido. Siempre pruebe la fórmula antes de alimentar a su bebé.
- No intente freír en aceite en el horno.
- No use el horno para secar periódicos.

⚠ ADVERTENCIA

MARCA PASOS

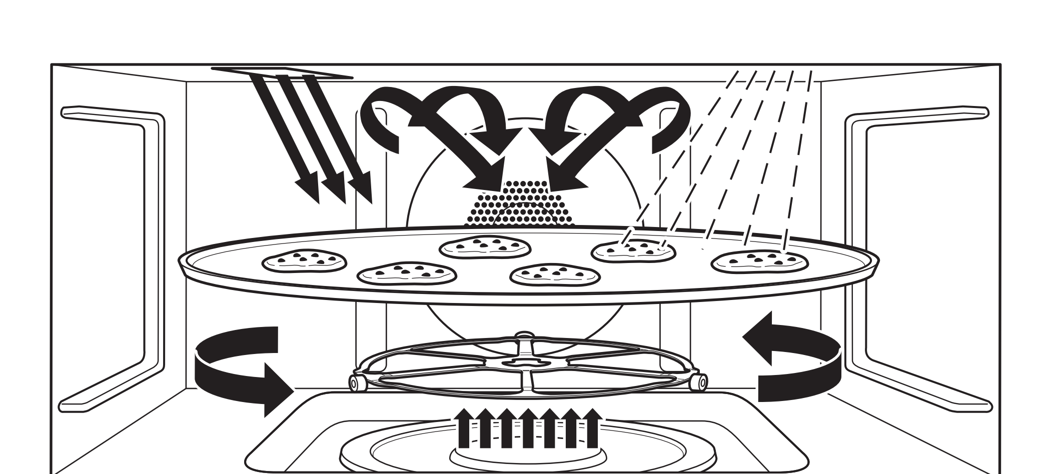
La mayoría de loas marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Getting to know the Advantium

The Advantium oven uses breakthrough Speedcook technology to harness the power of light. The Advantium oven cooks the outside of foods much like conventional radiant heat, while also penetrating the surface so the inside cooks simultaneously.

While halogen light is the primary source of power, a convection system and ceramic heater assist in the cooking, with a "microwave boost" added in some cooking algorithms. Food cooks evenly and fast, retaining its natural moisture.

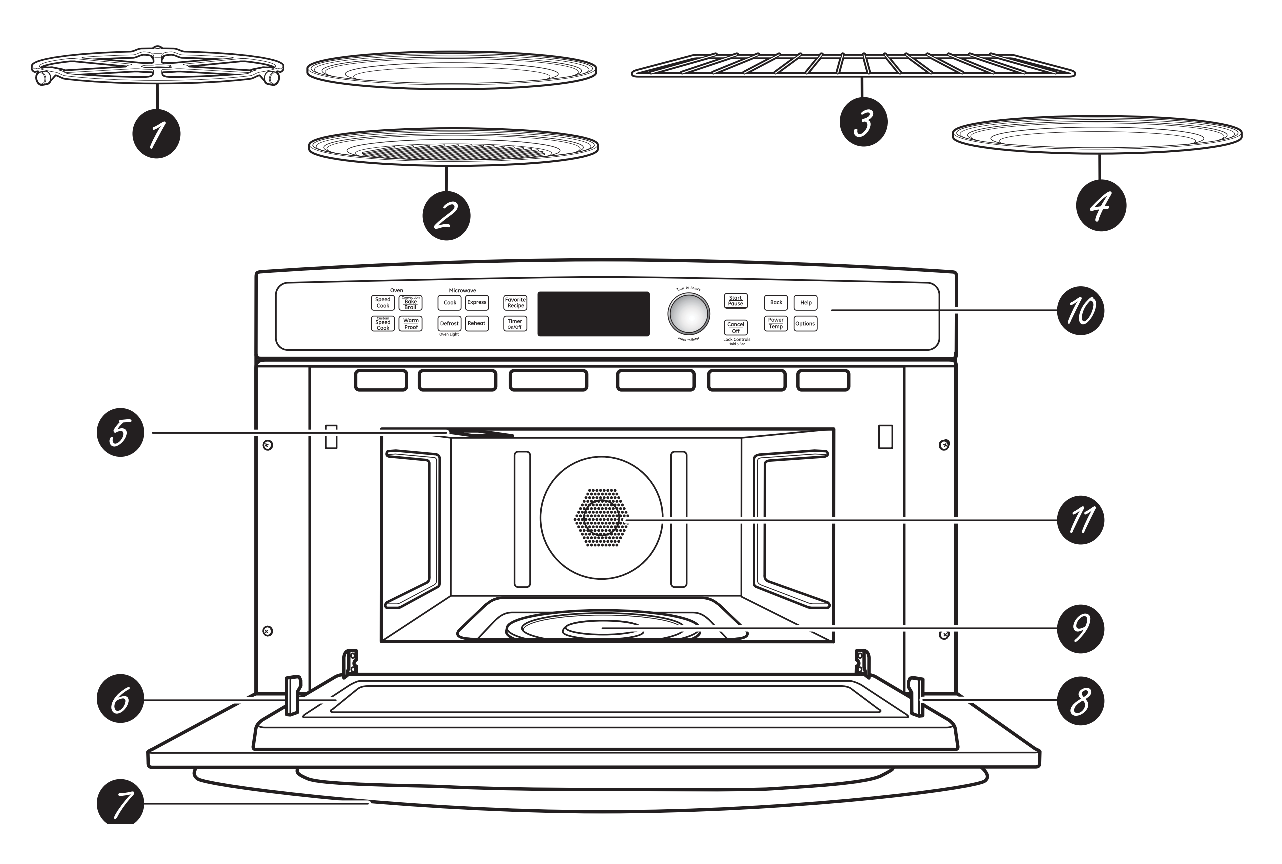


The Advantium oven is capable of speedcooking, convection baking, broiling, toasting, warming, proofing and microwaving. The Speedcook feature is the biggest benefit of the Advantium oven.

No preheating is required to speedcook. Place the food in the oven and start cooking immediately. You see timesaving because there is no preheat and because speedcook cooks faster.

Oven features

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



1 *Turntable*
The turntable must always be in place, on the oven floor, for all cooking. Be sure the turntable is seated securely over the spindle in the center of the oven with the marked side facing up.

2 *Metal Tray or Metal Grill Tray*
Put food directly on the metal tray or metal grill tray and place on the turntable when using the speedcook, broil, toast, warm and convection bake features.

3 *Wire Oven Rack*
Put food directly on the metal tray or in an oven-safe dish on the wire oven rack only when convection baking on two levels.

4 *Clear Glass Tray*
Place on turntable when using microwave features. Place food or microwave-safe cookware directly on tray.

5 *Upper Halogen Lamps*
Two 1200W halogen lamps cook food from above in speedcook, broil and toast.

6 *Window*
Allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.

7 *Door Handle*
Pull to open the door.

8 *Door Latches*
The door must be securely latched for the oven to operate.

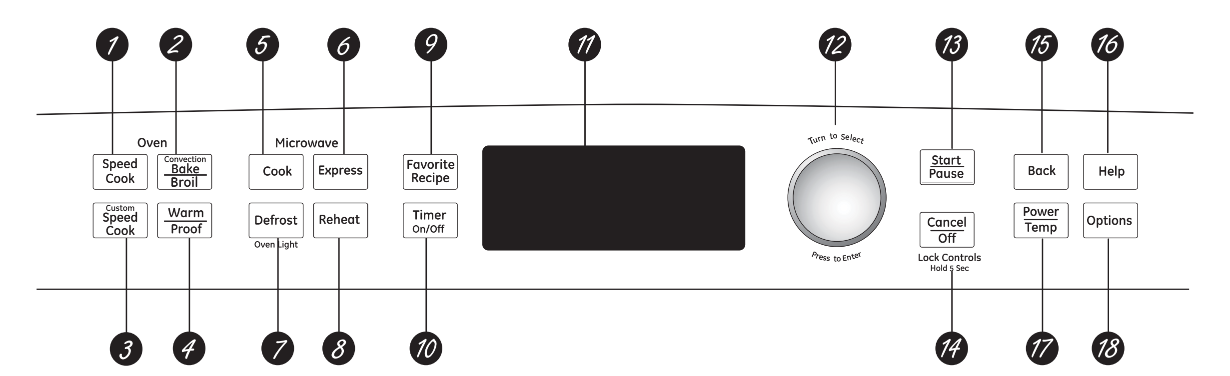
9 *Lower Ceramic Heater*
One 500W ceramic heater cooks food from the bottom in speedcook, broil and toast.

10 *Control Panel*
The pads used to operate the oven are located on the control panel.

11 *Rear Convection System*
One 1500W heating element cooks food with a convection fan circulating the hot air throughout the cavity in speedcook, broil, convection bake, toast and warm.

Cooking controls

With your Advantium oven, you can cook with high-intensity halogen lights, ceramic heaters, convection heating element, and/or conventional microwave energy.



1. ***SPEEDCOOK/Repeat Last***
Press this pad to access the pre-set speedcook menu. Press and hold for 3 seconds to repeat the last cooking selection.

2. ***CONVECTION BAKE/BROIL***
Press this pad to convection bake, broil or toast.

3. ***CUSTOM SPEEDCOOK***
Press this pad to set your own speedcook program.

4. ***WARM/PROOF***
Select WARM to keep hot, cooked foods at serving temperature.
Select PROOF to create a warm environment useful for raising yeast-leavened products.

5. ***COOK (Microwave)***
Press this pad to microwave food.

6. ***EXPRESS (Microwave)***
Press for 30 seconds of microwave cooking time. Each time the pad is pressed an additional 30 seconds is added to the remaining cooking time. The oven starts immediately.

7. ***DEFROST (Microwave)/OVEN LIGHT***
Press this pad to defrost frozen foods, soften or melt. While cooking, press this pad to light the cavity for 4 seconds.

8. ***REHEAT (Microwave)***
Press this pad to reheat previously cooked foods, a plate of leftovers or beverages.

9. ***FAVORITE RECIPE***
Press this pad to add, edit (change) or remove a recipe from the memory.

10. ***TIMER***
Press this pad to set the minute timer.

11. ***DISPLAY***
Shows and instructs the use of all features on the oven.

12. ***SELECTOR DIAL***–*Turn to select, press to enter* First turn, then press the dial to make option, food, power level or temperature selections. Also use the dial to increase (turn clockwise) or decrease (turn counterclockwise) cooking times.

13. ***START/PAUSE***
Press this pad to start or pause any cooking function.

14. ***CANCEL/OFF***
Press this pad to cancel ***ALL*** oven programs except the control lock, clock and timer.

15. ***BACK***
Press this pad to step back one or more levels in the program process.

16. ***HELP***
Press this pad to find out more about your oven's features.

17. ***POWER/TEMP***
During cooking, press this pad and turn/press the selector dial to change the microwave power level, the convection bake temperature or the speedcook power levels.

18. ***OPTIONS***
Press this pad to set the *Clock* and access the *Beeper Volume, Auto Recipe Convert, Clock Display ON/OFF, Display Scroll Speed, Delay Start* and *Reminder* features.

Using speedcook features

⚠CAUTION: ***When using speedcook programs, remember that the oven, door and dishes will be very hot!***

⚠PRECAUCIÓN***: Cuando utilice los programas de cocimiento rápido, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.***

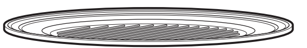
Prior to the first use of your oven, the clock must be set. See the Clock section.

Before you begin, make sure the turntable is in place with the side marked "TOP" facing up. Use the metal tray or metal grill tray and your own glass or ceramic cookware, if needed.



The ***turntable*** *must always be in place when using the oven.*





Put food directly on the ***metal tray or metal grill tray to speedcook****.*

- If the door is opened during cooking, the oven will stop and PAUSE will appear in the display. Close the door and press the START/PAUSE pad to resume cooking.
- At any time during cooking you can turn the selector dial to change the cooking time. You can change power levels by pressing POWER/TEMP.
- Speedcooking meats in the oven may produce smoke.
- To cook for additional time after a cooking cycle has been completed, use the Resume feature as instructed on the display.

Things that are normal

Cooking Times

- When speedcooking preprogrammed foods, you may see *OPTIMIZING COOK TIME* in the display several seconds after you press START/PAUSE. The oven automatically senses the electrical voltage level in your home and adjusts the cooking time up or down for proper cooking.

Cooling Fans

- The fans will be on during cooking. At the end of cooking, the fans may continue to run for a short time to cool internal components. The fans will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
- The oven vent will emit warm air while the oven is on.

Lights

- When the oven is on, light may be visible around the door or outer case.
- The halogen lights will dim and cycle on and off during a speedcook cycle, sometimes even at full power levels. This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.

Oven Heat

- No preheating time is required during Speedcook cycles. The oven begins cooking immediately.
- The door and inside of the oven will be very hot. Use caution when opening the door and removing food. Be cautious of steam or vapor that may escape from around the door.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when speedcooking.
- When cooking for an extended period of time, the oven may automatically reduce the power levels to maintain the appropriate level of oven heat.

Sounds

- Clicks and a fan blowing are normal sounds during cooking. The electronic control is turning components on and off.

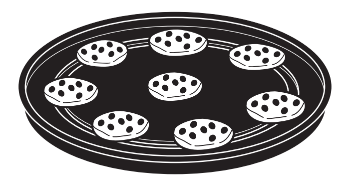
Interference

- TV/radio interference might be noticed while using the microwave, similar to the interference caused by other small appliances. It does not indicate a problem with the microwave. Move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position of the TV/radio antenna.

Cooking tips for best results

To ensure consistent and even browning when cooking foods directly on the metal tray, arrange food as shown below.

Foods can touch but should not overlap.



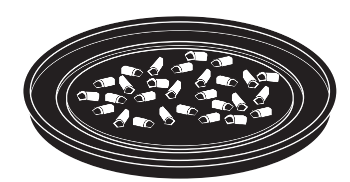
Circular pattern
(Example: biscuits, cookies)



Side by side pattern
(Example: meats and poultry)



Spoke pattern
(Example: crescent rolls, breadsticks)

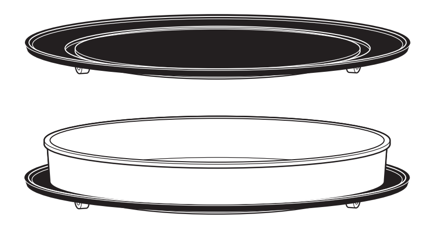


Single layer
(Example: appetizers)

Fresh meat, chicken, fish or seafood that has been frozen should be thawed before cooking. (The microwave defrost feature can be used.) For other frozen prepackaged foods, follow package directions.

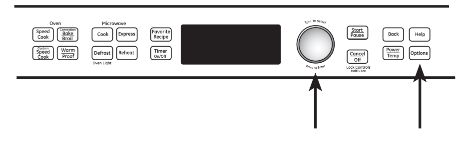
Speedcook cookware

- Follow cookware suggestions on the oven display or in the Cookbook or Cooking Guide.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Place food directly on the metal tray or metal grill tray when cooking, unless prompted by the oven to do otherwise.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- In addition to the cookware provided, you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly on the turntable.



- Be sure to select a size that will rotate easily.
- Place the metal tray or metal grill tray on the turntable. Place glass or ceramic cookware on the tray.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when cooking during a speedcook cycle.

Set the clock



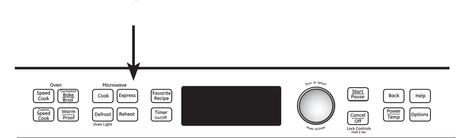
When you first plug in the oven or after a power outage:

1. Turn the selector dial to set the hour. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set the minute. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.

To change the time:

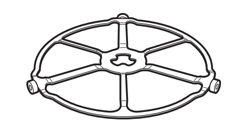
1. Press the OPTIONS pad.
2. Turn the dial to SET CLOCK. Press the dial to enter and follow the display directions to set.

Microwaving with Express

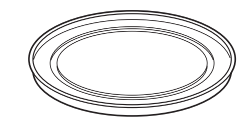


Press EXPRESS repeatedly for 30-second increments of microwave cooking time.

The oven starts immediately.

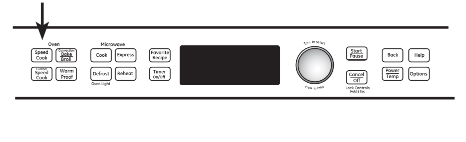


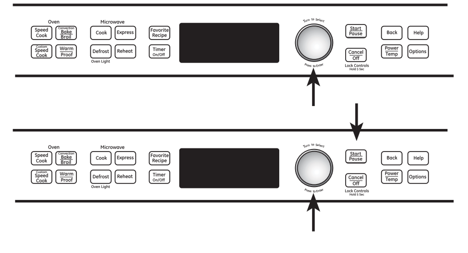
The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

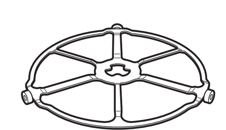
Begin speedcooking



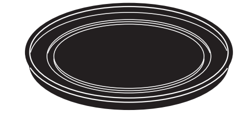


1. Press the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial to FOOD MENU. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the type of food category you want. Press the dial to enter it.
4. Turn the dial to select the specific food. Press the dial to enter it.
5. Turn the dial to select the amount, size, and/or doneness (if required, the oven will prompt you). Press the dial after each selection.
6. Once the display shows *ADJUST TIME OR START*, either press the dial or start pad to start cooking.

- **Press CANCEL/OFF at any time to stop cooking.**

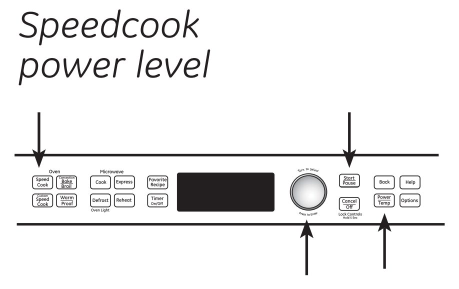


The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **non-stick metal tray to speedcook**.

Speedcook power level



The Advantium uses power from high intensity halogen lamps, a ceramic heater, a convection system and microwaves to cook food from the top, bottom and interior simultaneously to seal in moisture and flavor.

When using the pre-set menu foods, the power levels are already selected for you. However, power levels can be adjusted when using pre-set menu foods and CUSTOM SPEEDCOOK.

Each power level gives you halogen lamp or ceramic heater power and microwave energy for a certain percentage of the time or provides heating from the convection system.

For example:

U–07 Upper halogen lamp on 70% of the time.

L–07 Lower ceramic heater on 70% of the time.

C–06 Convection element heats oven to 350°F.

M–05 Microwave on 50% of the time.

***NOTE:** Be careful when adjusting power levels so that you do not over- or undercook food.*

1. Press the SPEEDCOOK pad and select your food (follow instructions from *Using the pre-set speedcook menu*).
2. When display shows ADJUST TIME or START, press the POWER LEVEL pad.

   If you do not want to change one of the settings, just press the dial to move to the next selection.
3. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to change the lower power level. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to change the microwave power level. Press the dial to enter.
6. Turn the dial to change the convection power level. Press the dial to enter.
7. Press the START/PAUSE pad or the selector dial to start cooking.

Follow these general guidelines when selecting the best U=, L=, M= and C= settings for your favorite recipe:

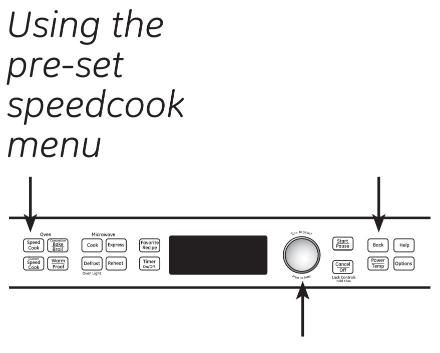
U = Select a higher setting for thin foods requiring a golden brown top (example: fish fillets, toast, boneless chicken breasts). Select a lower setting for thicker foods and foods with high sugar or fat content (example: muffins, roasts, casseroles) or that require a longer cook time.

L = Select a higher setting for thick or dense foods that may not cook quickly in the center (example: steaks, casseroles). Select a lower setting for thin foods (example: cookies).

M = Select a higher setting to shorten cooking time for dense or heavy foods (example: casseroles, whole chicken). Select a lower setting for delicate foods (example: breads) or foods requiring longer cook times for tender results (example: stew, pot roast).

C = Select a lower setting for more delicate foods that cook at lower temperatures. Select a higher setting (6 or above) for more robust foods or foods that cook at temperatures above 350°F.

Using the pre-set speedcook menu



The Advantium is already pre-set to cook over 175 popular recipes.

1. Press the SPEEDCOOK pad.

   If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.

2. Turn the selector dial to select the type of food category you want. Press the dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the specific food (menu selection). Press the dial to enter.
4. Turn the selector dial to select amount, size and/or doneness (if required, the oven will prompt you). Press the dial after each selection.
5. Once the display shows: *ADJUST TIME or START* press the START/PAUSE pad or the selector dial to start cooking.

Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER (for certain foods).

When the oven signals CHECK for DONENESS, check to see if your food is done to your liking (for certain foods).

To review settings during cooking, press the selector dial.

If you enter an undesired selection at any time, simply press the BACK pad and re-enter the desired selections.

Speedcooking meats in the oven may produce smoke.

Pre-set speedcook menu selections

After a cooking cycle has been completed, use the *Resume* feature to cook for additional time.

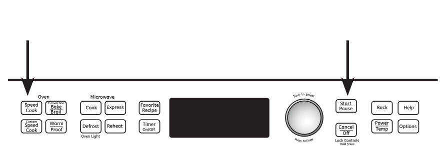
To review setting during cooking, press the *Selector* dial.

Food Category	Menu Selection
Appetizers	Bagel Bites
	Cheese Sticks
	Egg Rolls (Frozen)
	Hot Dip (2–4 Cups)
	Jalapeño Poppers
	Meat Balls (Frozen)
	Nachos
	Nuts, Roasted
	Onion Rings
	Pizza Rolls
	Quesadillas (fresh)
	Soft Pretzels (frozen)
	Taquitos (frozen)
Breads	Bagels (frozen)
	Biscuits
	Bread Sticks (refrigerated)
	Cheese Bread
	Crescent Rolls
	Dinner Rolls
	Garlic Bread
	Muffin Mixes
	Quick Bread (mix)
	Sweet Rolls/Danish
	Taco Shells (boxed)
	Texas Toast
Breakfast	Bagels (frozen)
	Belgian Waffles
	Breakfast Burritos
	Breakfast Pizza
	Coffee Cake
	French Toast
	Hashbrown Patties
	Pancakes (frozen)
	Rolls (refrigerated)
	Sausage Biscuit
	Sausage
	Strudel (frozen)
	Sweet Rolls/Danish
	Turnovers
	Waffles (frozen)

Food Category	Menu Selection
Desserts	Brownies
	Cobbler (fresh 7x11)
	Coffee Cake
	Cookies
	Crisp (fresh 8x8)
	Pie (fresh fruit)
	Pie Crust
	Rolls (refrigerated)
	Turnovers
Entree	Burritos (frozen)
	Chimichanga (frozen)
	Egg Casserole (11x7)
	Egg Rolls (frozen)
	Enchilada (fresh)
	Lasagna
	Meatloaf (9x5)
	Quesadillas (fresh)
	Stuffed Peppers
	Taquitos (frozen)
Meats	Filet Mignon
	Hamburger
	Lamb Chops
	Pork Chops
	Ribeye Steak
	Sirloin Steak
	Strip Steak
	T-Bone Steak
	Tenderloin
Pizza	Deli/Fresh
	Frozen Pizza
	Use Precooked
Crust	
Potatoes	Baked Potato
	Hashbrown Patties
	Frozen Fries
	Frozen Nugget
	Sweet Potato/Yam

Food Category	Menu Selection
Poultry	Chicken, Bone-In
	Chicken, Boneless
	Chicken Fillet (frozen)
	Chicken Finger (frozen)
	Chicken, Fried (frozen)
	Chicken Nugget (frozen)
	Chicken Patty (frozen)
	Chicken Tender (frozen)
	Chicken Wings (frozen)
	Chicken, Whole
	Turkey
Sandwich	Corn Dog (frozen)
	Crescent Roll Hot Dog
	Grilled Sandwich
	Hot Dog in a Bun
	Pocket Sandwich
Seafood	Cod Fillets
	Fish Sticks (frozen)
	Frozen Breaded
	Lobster Tails
	Orange Roughy Fillet
	Salmon
	Sea Bass
	Shellfish
	Swordfish Steak (1")
	Tilapia
	Tuna Steaks
	Whitefish/Cod
Side Dish	Casserole
	Refried Beans (16 oz)
	Roasted Asparagus
	Roasted Bell Pepper
	Roasted Chilies
	Roasted Corn
	Roasted Garlic
	Roasted Mixed Vegetables
	Scalloped Potatoes
	Stuffing (mix)
	Stuffed Mushrooms
	Stuffed Tomatoes

Repeat last



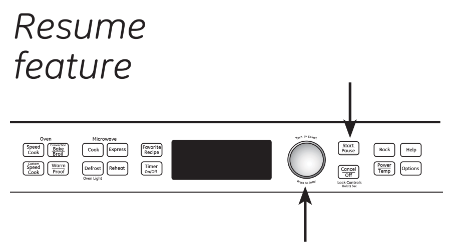
Use this time saving feature for cooking repetitive items like cookies or appetizers.

1. Press and hold the SPEEDCOOK pad for 3 seconds.
2. The last pre-set food will be displayed.

***NOTE:** The last program used is stored for two hours.*

3. Press the START/PAUSE pad or the selector dial to start cooking.

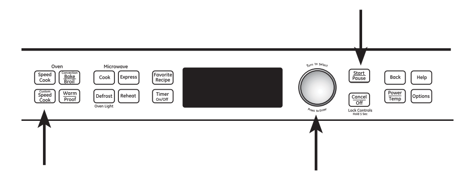
Resume feature



1. If your food needs to cook a bit longer, you can restart the oven by pressing the START/PAUSE pad or selector dial.
2. *RESUME COOKING* will be displayed and the oven will restart immediately at 10% of the original time.

The program stays in memory for 10 minutes. After that you will need to begin the program again. See *Using the pre-set speedcook menu.*

Custom speedcook



The Advantium gives you the flexibility to cook your favorite dishes.

If you want to cook a food item that is not among the pre-set selections, use custom speedcook.

1. Press the CUSTOM SPEEDCOOK pad.

If no entries are made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.

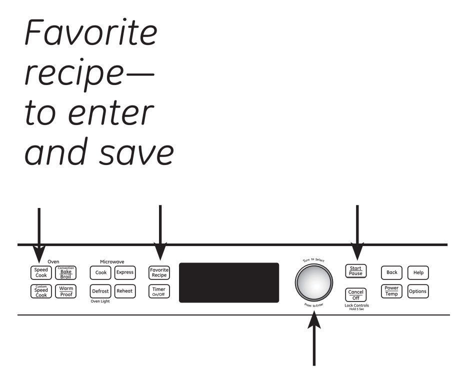
2. Turn the selector dial to select the cooking time. Press the dial to enter.

   The display will prompt you to select the power level(s).

3. Turn the dial to select the upper power level. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select the lower power level. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to select the microwave power level. Press the dial to enter.
6. Turn the dial to set the convection power level. Press the dial to enter.
7. Press the START/PAUSE pad or press the selector dial to start cooking.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide, cookbook and the pre-set speedcook menu selections.

Favorite recipe— to enter and save



Add and save up to 30 of your own Speedcook or microwave recipes, or pre-set Speedcook menu recipes as a favorite recipe. Once it's done, you can quickly recall your favorite so that your food cooks just the way you want it every time!

1. Press the *FAVORITE RECIPE* or the *SPEEDCOOK* pad.
2. Turn the dial until *FAVORITE RECIPE* appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the *FAVORITE RECIPE* pad was pressed in step 1.)
3. Turn the dial until *ADD RECIPE* appears. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to *COPY SPEED RECIPE* or to *ADD NEW RECIPE*. Press the dial to enter.

   If *COPY SPEED RECIPE* was selected, turn dial to food type(s) and press the FAVORITE RECIPE pad to enter and save the recipe.

   If *ADD NEW RECIPE* was selected, turn the dial to select *SPEEDCOOK* or *MICROWAVE* recipe. Press the dial to enter and continue with these steps.
5. *SELECT COOK TIME* appears. Turn the dial to select the cooking time. Press the dial to enter.

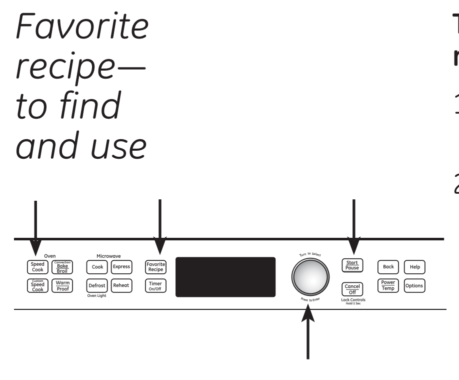
The display will prompt you to select the power level(s).

6. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the power level(s). Press the dial to enter.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cook book.

7. *SPELL THE FOOD NAME* appears. Turn the dial to the first letter of your food description and press the dial to enter. Continue this process to spell the rest of the food name. Press the START/PAUSE pad to save the recipe and its name.

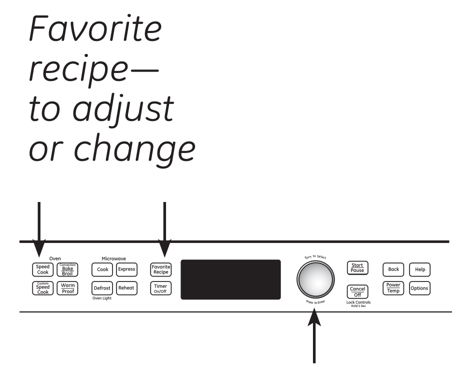
Favorite recipe— to find and use



To find and use stored favorite recipes:

1. Press the *FAVORITE RECIPE* or the *SPEEDCOOK* pad.
2. Turn the dial until *FAVORITE RECIPE* appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the FAVORITE RECIPE pad was pressed in Step 1.)
3. Turn dial to *USE FAVORITE RECIPE* and press to enter.
4. The recipe names you entered will appear.
5. Turn dial until the recipe you want is displayed and press the dial to enter.
6. Press the START/PAUSE pad or press the selector dial to start cooking.

Favorite recipe— to adjust or change

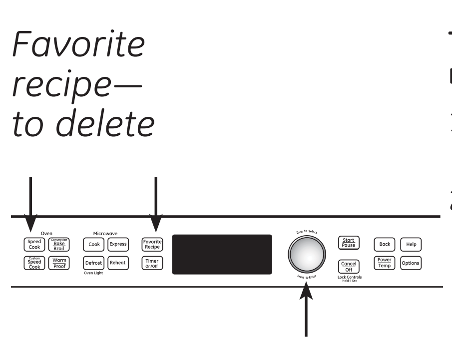


To adjust or change stored custom speedcook recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPE or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until FAVORITE RECIPE appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the FAVORITE RECIPE pad was pressed in Step 1.)
3. Turn the dial until *EDIT RECIPE* appears. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to the recipe you want to change. Press the dial to enter. Current settings appear.
5. Press the dial to edit.
6. The display will prompt you to select the power level(s) and edit the name. Turn the dial and press to enter the appropriate settings.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cookbook.

Favorite recipe— to delete



To delete stored custom speedcook recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPE or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until FAVORITE RECIPE appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the FAVORITE RECIPE pad was pressed in Step 1.)
3. Turn the dial until *DELETE RECIPE* appears and press the dial to enter.
4. Turn dial to the recipe you want to delete and press the dial to enter.

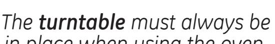
Convection Baking

Convection baking allows you to cook foods the same way as a conventional oven, using a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 250°F to 450°F may be set.

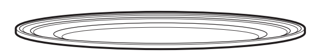
A fan gently circulates heated air throughout the oven, over and around the food. Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook slightly faster than in regular oven cooking.

Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the metal tray at all times when single or two-level baking.

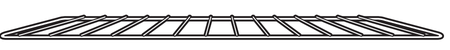




*The **turntable** must always be in place when using the oven.*



*Put food or oven-safe cookware directly on the **metal tray.***

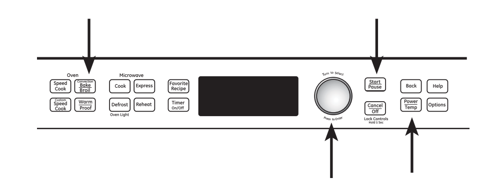


*Put food directly on the metal tray or in the appropriate dish and place on **wire oven rack** when baking or warming on two levels.*

⚠CAUTION: ***When baking, remember that the oven, door and dishes will be very hot!***

⚠PRECAUCIÓN: ***Cuando hornee, recuerde que el horno, la puerta y losplatos están muy calientes.***

How to Convection Bake



1. Press CONVECTION BAKE/BROIL pad.
2. Press the dial to select CONV BAKE.
3. Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.

To bypass preheating:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to NO. Press the dial to enter.
2. Place food in oven, turn the dial to set the cook time and press to enter.
3. Press the dial or press START/PAUSE to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

To preheat:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to YES. Press the dial or press START/PAUSE to begin preheating.

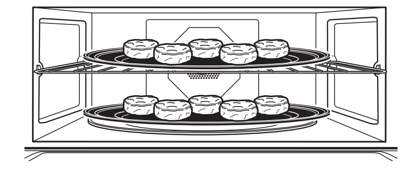
   The oven starts preheating immediately. Do not place food in oven. (You will be prompted to enter a cook time, after oven is preheated.)
2. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
3. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter.
4. Press the dial or press START/PAUSE to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

You may change the oven temperature during preheating by pressing the POWER/TEMP pad and turning the dial to select the new temperature. Press the dial to enter.

If the oven door is opened during cooking, PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/PAUSE.

Cook times are shown in minutes and can be set to a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the dial.

Cooking Tips for Convection Baking



- When cooking items that go directly onto the metal tray, do not place the tray into the oven during preheat. Place the food directly onto the tray, and place the metal tray with food onto the turntable after the oven is finished preheating.
- When cooking items in a dish to be placed on the metal tray, place the metal tray in the oven during preheat for optimum cooking performance.
- For two-level baking, install the wire rack on the 4 rack supports and a metal tray on the turntable. Baking dishes can be placed directly onto the wire rack and the turntable.
- If baking trays are required for cooking foods like cookies or biscuits, use the metal trays supplied with the oven to place on the wire rack and on the turntable for best performance.

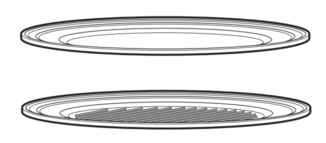
Broiling and Toasting

Broil and toast use the upper lamps, lower heater and convection system to broil or toast food similar to a conventional oven.

Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the metal tray when toasting and the metal tray or metal grill tray when broiling.



*The **turntable** must always be in place when using the oven.*

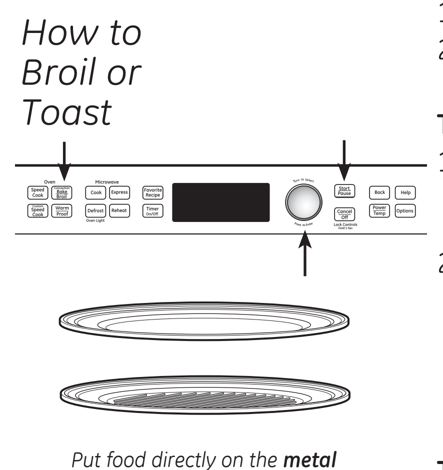


*Put food directly on the **metal tray** or the **metal grill tray.***

⚠ CAUTION: ***When broiling or toasting, remember that the oven, door and dishes will be very hot!***

⚠ PRECAUCIÓN: ***Al asar o tostar, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.***

How to Broil or Toast



*Put food directly on the **metal tray** or the **metal grill tray** to broil or toast food.*

1. Press the CONV BAKE/BROIL pad.
2. Turn the dial to BROIL or TOAST and press to enter.

To bypass preheating:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to NO. Press the dial to enter.
2. Place the food in the oven, turn the dial to set the cook time and press to enter.

   Press the dial or START/PAUSE to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

To preheat:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to YES. Press the dial or press START/PAUSE to begin preheating.

   The oven starts preheating immediately. Do not place the food in the oven. (You will be prompted to enter the cook time, after the oven is preheated.)
2. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
3. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press the dial or START/PAUSE pad to begin cooking.
   When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

If the oven door is opened during cooking, PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/PAUSE.

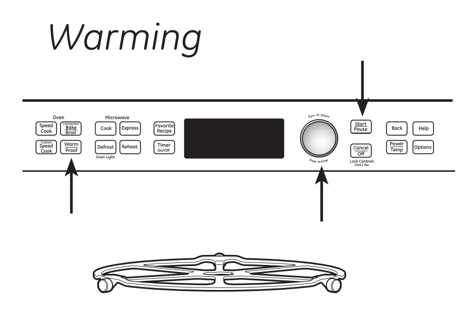
Cooking Tips for Broiling

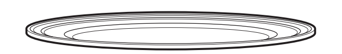
- Broiling times may be shorter in the Advantium oven because of the use of halogen lamps. Make sure to monitor food closely to get the desired results.
- For best results when broiling, place food directly on the metal grill tray.
- Broiling meats in the oven may produce smoke.
- If preheating the oven to broil meat, preheat with the metal grill tray in the oven and place food on the hot metal tray for best searing of meat.
- Most foods should be turned halfway through broiling time. Dense foods such as meaty, bone-in chicken pieces should be turned about 3/4 of the way through broiling time.
- Remove thinner pieces as needed to prevent overcooking and drying.

Cooking Tips for Toasting

- For best results when toasting, use the metal tray.
- Most foods should be turned over 2/3 of the way through toasting time when not preheating.
- When using the preheat option, turn food halfway through the cooking time.
- To crisp exterior but maintain moistness inside foods, preheat the oven.
- To crisp exterior and crisp the inside too, do not preheat the oven.
- Toast thicker pieces a longer time, thinner pieces a shorter time.

Warming





The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food or oven-safe cookware directly on the **metal tray** to warm.

The WARM feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

1. Press the WARM/PROOF pad.
2. Turn the dial to select HOLD FOOD WARM. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the oven temperature. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

   LOW..140–160°F
   MEDIUM................................160–195°F
   HIGH.......................................195–230°F

4. Turn the dial to select the level of moisture you want. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

If the oven door is opened during warming, PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/PAUSE.

To Crisp Stale Items:

- Place food or dishes directly on the metal tray.
- Select the LOW and CRISP settings. Preheat the oven for 10 minutes.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Tips for Crisp Foods:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheating is not necessary except for crisping stale items. (See *To Crisp Stale Items*.)

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheating is not necessary.

Temperature and Moisture Selection Chart

Food Type	*Control Setting*	*Moisture Setting*
Bread, hard rolls	*MEDIUM*	*CRISP*
Bread, soft rolls	*MEDIUM*	*MOIST*
Casseroles	*MEDIUM*	*MOIST*
Fried foods	*HIGH*	*CRISP*
Meats and fish*	*MEDIUM*	*CRISP*
Pancakes, waffles	*HIGH*	*CRISP*
Pizza	*HIGH*	*CRISP*
Potatoes, baked	*HIGH*	*CRISP*
Potatoes, mashed	*MEDIUM*	*MOIST*
Poultry	*HIGH*	*MOIST*
Tortilla Chips	*LOW*	*CRISP*
Vegetables	*MEDIUM*	*MOIST*

** USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.*

Proofing



The **turntable** must always be in place when using the oven.

Put bread dough in a bowl/bread pan and place on the **metal tray** to proof.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

1. Press the WARM/PROOF pad.
2. Turn the dial to select PROOF BREAD. Press the dial to enter. The oven starts proofing immediately and shows the amount of proofing time completed.

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.

NOTES:

- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the WARM feature to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.

Using the microwave features

Make sure the turntable is in place with the side marked "TOP" facing up. Use the clear glass tray.

Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.



*The **turntable** must always be in place when using the oven.*



*The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.*

Cookware

- Make sure that cookware is suitable for microwaving.
- Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.

MICROWAVE PRE-SET SELECTIONS

- ***Cook***
  - –By Food Type
  - –By Time
  - –By Time 1 & 2
  - –Delay Start
  - –Heat/Reheat Beverage
  - –Melt
  - –Slow Cook
  - –Soften
- ***Defrost***
  - –1.0 lb Quick
  - –By Time
  - –By Food Type
  - –By Weight
  - –Delay Start
  - –Melt
  - –Soften
- ***Reheat***
  - –Beverage
  - –Casserole
  - –Chicken
  - –Pasta
  - –Pizza
  - –Plate of Food
  - –Rice
  - –Soup
  - –Steaks/Chops
  - –Vegetables

Things that are normal

Interference

- TV/radio interference might be noticed while using the microwave, similar to the interference caused by other small appliances. It does not indicate a problem with the microwave. Move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position of the TV/radio antenna.

Lights

- The oven cavity light will not come on during any cooking cycle. To view food in the oven, press the DEFROST pad while cooking to light the cavity for 4 seconds.

Oven Heat

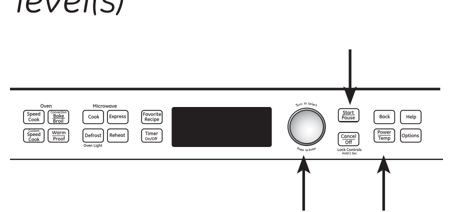
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Steam or vapor may escape from around the door.

Cooking tips

- When cooking bacon, layer strips on a plate. Cover each layer with a paper towel.
- When cooking vegetables, use a microwave-safe casserole or bowl. Cover with a microwave-safe lid or vented plastic wrap.
- For frozen vegetables, follow the package instructions for adding water.
- For fresh vegetables, add 2 tablespoons of water for each serving.

Microwave power level(s)

The microwave power level is automatically set on all microwave features but you can change it on some features for more flexibility.



1. First, follow directions for COOK BY TIME, COOK BY TIME 1 & 2, EXPRESS or DEFROST BY TIME.
2. Press the POWER/TEMP pad.
3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease power level. Press the dial to enter.
4. Press the dial or the START/ PAUSE pad to start cooking.

- *You can change the power level before or during a cooking program.*

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

How to use pre-set microwave selections

1. Press the microwave COOK, DEFROST or REHEAT pad.

If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.

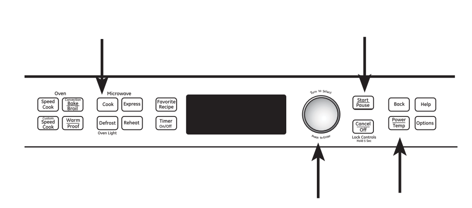
2. Turn the dial to find the food you want to cook, defrost or reheat. Press the dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the type, amount, weight and/or size as prompted by the oven. Press the dial after each selection.
4. Press the dial or the START/PAUSE pad to start cooking.

To review settings during cooking, press the selector dial.

If the door is opened during cooking, the oven will stop and PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/ PAUSE *to resume cooking.*

If you enter an undesired selection at any time, simply press the BACK *pad and re-enter the desired selections.*

Cook By Time and Cook By Time 1 & 2



Use COOK BY TIME and COOK BY TIME 1 & 2 to microwave food that is not in the recipe section and at the time(s) you set.

1. Press the COOK pad.
2. Turn the dial to select COOK BY TIME or COOK BY TIME 1 & 2 and press the dial to enter.
3. Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.

If you selected COOK BY TIME 1 & 2, turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.

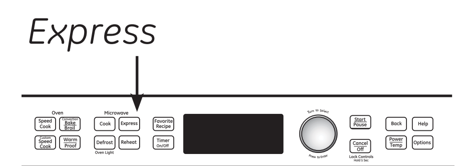
The power level is automatically set at high, but you can change it for more flexibility.

To change the power level if you don't want full power, press the POWER/ TEMP pad before entering the time(s). Turn the dial to select and press the dial to enter.

4. Press the dial or the START/ PAUSE pad to start cooking.

You may open the door during COOK BY TIME and COOK BY TIME 1 & 2 to check the food. Close the door and press START/PAUSE *to resume cooking.*

Express



Press EXPRESS repeatedly for 30 second increments of microwave cooking time. Oven starts immediately.

- The power level is automatically set at high, but you can change it for more flexibility. (See *Microwave power levels* for instructions.)

Favorite recipes

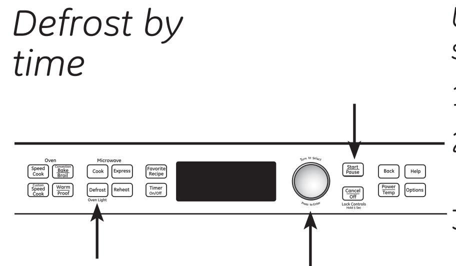
See the Favorite recipe sections in the Speedcook section of this book for instructions on how to save, use, change or delete a favorite recipe.

Defrosting tips

Use DEFROST BY FOOD TYPE for meat, poultry and fish. Use DEFROST BY TIME for most other frozen foods.

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package when using *DEFROST BY TIME*. Foods should be taken out of the package when using *DEFROST BY FOOD TYPE*. Closed packages should be slit, pierced or vented **after** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use *DEFROST BY TIME*. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.
- When defrosting 3 or more pounds of ground or cubed meat, remove defrosted portions at the turn signals.

Defrost by time



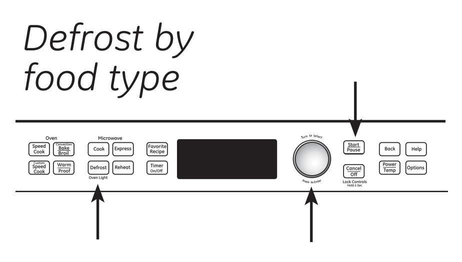
Use DEFROST BY TIME to defrost for a selected length of time.

1. Press the DEFROST pad.
2. Turn the selector dial to *DEFROST BY TIME*. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
4. Press the dial or START/PAUSE pad to start defrosting.
5. Turn the food over when the oven signals *TURN FOOD OVER*.

- Power level is automatically set at 3, but can be changed. To change the power levels, see *Microwave power levels* for instructions.).

You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to about 1/3. When defrosting at high power levels, food will need more frequent attention than usual.

Defrost by food type



DEFROST BY FOOD TYPE automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

1. Remove food from the package and place it on a microwave-safe dish.
2. Press the DEFROST pad.
3. Turn the dial to *DEFROST BY FOOD TYPE*. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select food type. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.) Press the dial to enter.
6. Press the dial or START/PAUSE pad to start defrosting.
7. Turn the food over when the oven signals *TURN FOOD OVER*.

- *Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil for even defrosting.*
- *After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.*

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	*Enter Food Weight (tenths of a pound)*
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

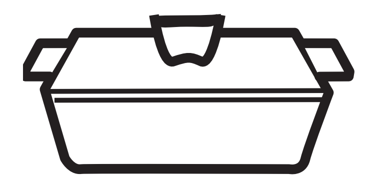
Microwave sensor cooking tips

The sensor feature detects the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

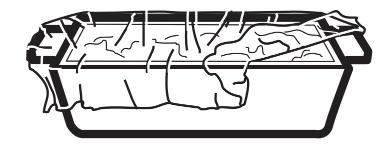
*Do not use the sensor features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the first countdown, use **COOK BY TIME** for additional cooking time.*

The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Beverages are best heated uncovered.



Covered



Vented

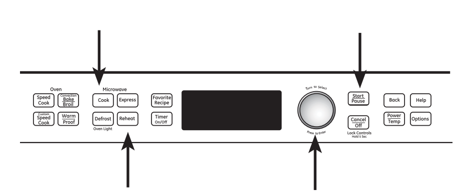


Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

MICROWAVE SENSOR PROGRAMS

- *Ground Meat*
- *Popcorn (Prepackaged microwave popcorn, 3.0 oz. to 3.5 oz.)*
- *Soup*
- *Rice*
- *Vegetables (Canned, Fresh, Frozen)*
- *Chicken Reheat*
- *Pasta Reheat*
- *Plate of Food Reheat*
- *Soup Reheat*
- *Vegetable Reheat*

To use all sensor programs



The Advantium's microwave mode features sensor cooking. The oven automatically senses when food is done and shuts itself off—eliminating the need to program cook times and power levels.

1. Press the COOK pad and turn the dial to COOK BY FOOD TYPE. Press the dial to enter. Or press the REHEAT pad.
2. Turn the dial to select the food you want. Press the dial to enter.
3. Press the dial or press the START/ PAUSE pad to start cooking.

Do not open the oven door until time is counting down in the display.
If the door is opened, close it and press START/PAUSE immediately.

NOTE: Do not use a sensor feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If the food is not done enough at the end of the sensor cook time, use *COOK BY TIME* in the microwave selector to cook for more time.

- If you have been cooking and the oven is hot, it may indicate that it is too hot for sensor cooking. In that case, the oven will automatically change to time cooking and may prompt for weights or amounts of food.
- To shorten or lengthen the cook time, wait until the time countdown shows in the display. Then turn the dial to add or subtract time.
- If you open the door while *SENSOR Cooking*, *SENSOR ERROR* will appear. Close the door immediately and press START/ PAUSE to begin again.

Notes about the Reheat program:

Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

It is best to use *COOK BY TIME* and not *REHEAT* for these foods:

- Bread products
- Food that must be reheated uncovered
- Foods that need to be stirred or turned
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

"COOK TIME COMPLETED"

To remind you that you have food in the oven, the oven will display *COOK TIME COMPLETED* and beep once a minute until you either open the oven door or press the CANCEL/OFF pad.



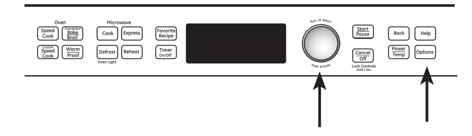
Review



Use this feature to review the current cooking selections you have set.

Press the selector dial during speedcooking or microwave cooking.

Features under the OPTIONS pad



Clock:
The clock must be set before you can use your oven for the first time. When setting the clock time for the first time go directly to Step 2.

1. To change the clock time, press the OPTIONS pad and turn the dial to *CLOCK*. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.

Auto Recipe Convert:
Auto recipe conversion reduces the convection baking temperature automatically by 25°F when turned ON. You still input the recipe temperature and the oven control does the rest. To change the setting, press the OPTIONS pad and turn the dial to *AUTO RECIPE CONVERT*. Press the dial to enter. Turn the dial to change the setting to ON or OFF. Press the dial to enter.

Clock Display ON/OFF:
Use this feature to turn your clock display on or off. Press the OPTIONS pad, turn the dial to select *CLOCK DISPLAY ON/OFF*. Turn the dial to select *ON* or *OFF*. Press the dial to enter.

Delay Start:
Delay Start allows you to set the oven to delay cooking up to 24 hours. Press the OPTIONS pad, turn the dial to select *DELAY START* and press the dial to enter. Follow the display directions to set the Delay Start time and feature you wish to delay.

Beeper Volume:
Use this feature to adjust the volume of the beeper. You can even turn it off. Press the OPTIONS pad, turn the dial to select *BEEPER VOLUME*, press the dial to enter, and follow the display directions.

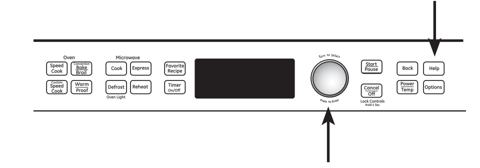
Scroll Speed:
Is the message scroll too slow or too fast? Change it! Press the OPTIONS pad, turn the dial to select *DISPLAY SCROLL SPEED*, press the dial to enter and follow the display directions.

Reminder:
Use this feature to set an alarm beep to sound at a specific time of day. Press the OPTIONS pad, turn the dial to *SET/CLEAR REMINDER* and press the dial to enter. Turn the dial to select the hour and press to enter. Turn the dial to select the minute and press to enter. Turn the dial to select AM or PM and press to enter.

To review the setting, turn the dial to *SET/CLEAR REMINDER* and press the dial to enter. Turn the dial to *REVIEW* and press to enter.

To cancel the setting, turn the dial to *SET/CLEAR REMINDER* and press the dial to enter. Turn the dial to *CLEAR* and press to enter.

Help



Use this feature to find out more about your oven and its features.

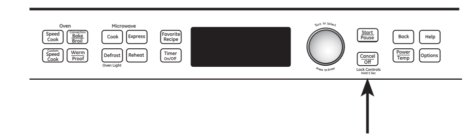
1. Press the HELP pad.
2. Turn the dial to select the feature name. Press the dial to enter.

The display will show a description for the program you have chosen.

Features found in the HELP function.

Adding Time	*Defrost by Time*	*Sensor Cooking*
Auto Recipe Convert	*Defrost by Weight*	*Set Beeper Volume*
Back	*Delay Start*	*Set Clock*
Beverage Reheat	*Express Cook*	*Set Display On/Off*
Broil	*Favorite Recipe*	*Set Display Speed*
Child Lockout	*Help*	*Set/Clear Reminder*
Cancel/Off	*Hold Food Warm*	*Slow Cook*
Convection	*Options*	*Soften/Melt*
Cook	*Power/Temp*	*Speed Cook*
Cook by Food Type	*Proof Bread*	*Start/Pause*
Cook by Time	*Reheat*	*Time Cook 1 & 2*
Custom Speed Cook	*Repeat Last*	*Timer On/Off*
Defrost	*Resume*	*Toast*
Defrost by Food Type	*Review*	*Warm/Proof*

Child lock-out

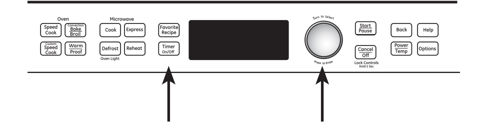


You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started or used by children.

Press and hold CANCEL/OFF for 5 seconds to lock and unlock.

When the control panel is locked, *Control is LOCKED* will be displayed briefly anytime a pad or dial is pressed.

Timer



Use this feature anytime you need a general purpose timer. It can even be used while cooking in the oven.

1. Press the TIMER pad.
2. Turn the dial to select the hours. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.

To cancel, press TIMER.

Cooling fans

Two cooling fans automatically turn on as required to keep the internal oven components and control from overheating.

The fans will automatically turn off when the internal parts are cool. One or both may stay on for 30 minutes or more after the oven control is turned off.

How to clean the inside of the oven and the accessory storage drawer (with some models)

Be certain the oven control is turned off and the oven is warm or cool to the touch before cleaning any part of this oven.

Clean the inside of the oven often for proper heating performance.

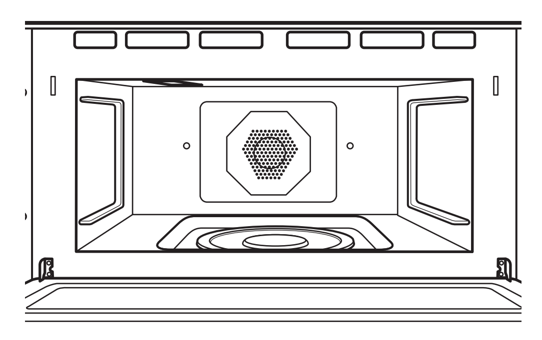
Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a warm soapy cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth.

If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place a medium sized bowl full of water in the unit on the metal tray and CUSTOM SPEEDCOOK for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. This should loosen the dirt in the oven so that it can be removed with a warm sudsy cloth.

If you notice yellowing on the metal inside the oven that cannot be removed with a warm sudsy cloth, use a stainless steel cleaner that removes heat discoloration and/or tarnishing. You can then clean the inside of the oven as you normally do.

Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls or the accessory storage drawer.





Never use a commercial oven cleaner on any part of your oven or the accessory storage drawer.

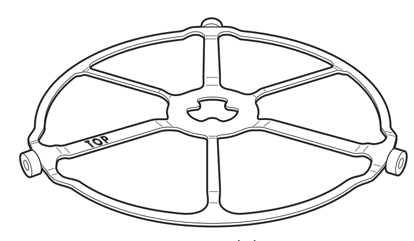
Do not clean the inside of the oven or the accessory storage drawer with metal scouring pads. Pieces can break off the pad inside the oven, causing electrical shock as well as damaging the inside surface finish of the oven or the accessory storage drawer.

Removable turntable

The area underneath the turntable should be cleaned frequently to avoid odors and smoking during a cooking cycle.

The turntable can be broken if dropped. Wash carefully in warm, sudsy water. Dry completely and replace.

To replace the turntable, place its center over the spindle in the center of the oven and turn it until it seats into place. (Make sure the smooth side of the turntable marked “TOP” is facing up and that its center seats on the spindle.)



Turntable

Do not use the oven without the turntable in place.

Cooking trays and wire oven rack

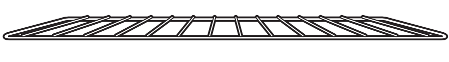
To prevent breakage, allow the trays to cool completely before cleaning. Wash carefully in hot, sudsy water or in the dishwasher.

Do not use abrasives to clean the glass tray or wire oven rack, as they may damage the finish.

A soap-filled scouring pad may be used to clean the metal trays.



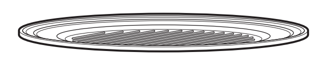
Clear glass tray



Wire oven rack



Metal tray



Metal grill tray

Halogen lamp cover and mica sheet

Do not remove the halogen lamp glass cover or the mica sheet.

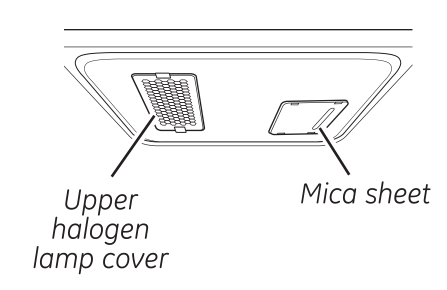
The upper halogen lamp cover **must** be kept free of grease and food spatterings in order to operate effectively.

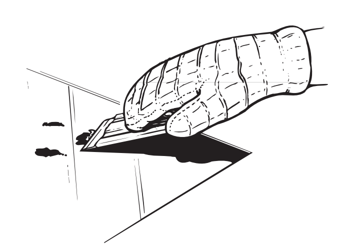
Clean the lamp glass cover and mica sheet often to avoid excess smoking and decreased cooking power.

To clean the upper lamp cover: Allow the oven and glass cover to cool completely. Wipe clean with a warm soapy cloth or plastic scrubbie.

For heavy burned on soil, a cleaning scraper may be used to clean the halogen lamp cover. Wearing an oven mitt, hold the cleaning scraper at a 30° angle. Scrape the glass clean and wipe up excess soil.

To clean the mica sheet: Allow the oven to cool completely. Wipe clean with a warm soapy cloth.





For heavy or burned on soil

How to clean the outside of the oven and the accessory storage drawer (with some models)

We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the oven or the accessory storage drawer. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Glass Control Panel, Door and Drawer

Wipe with a clean damp sponge. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it.

Door Seal

It's important to keep the area clean where the door seals against the oven. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Stainless Steel (on some models)

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number, 800.626.2002 or visit GEAppliances.com.

Accessory storage drawer (with some models)

The accessory storage drawer is designed to hold the cooking trays and wire oven rack provided with the oven. The accessory storage drawer is not intended for storing cloth, wood, paper or other combustible products.

Contents in the drawer can become hot to the touch while the oven is in use and while the oven is cooling. Use caution when removing items at these times.

Questions? Use this problem solver

Problem	Possible Causes	What To Do/Explanation
LIGHTS		
Light during a speedcook cycle dims and cycles on and off, even at full power levels	This is normal. Power level has been automatically reduced because the oven is hot.	• This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.
Light visible around the door and outer case while speedcooking	This is normal.	• When the oven is on, light may be visible around the door and outer case.
COOLING FANS		
Fan continues to run after cooking stops	The oven is cooling.	• The fans will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
Oven vent emits warm air while oven is on	This is normal.	
Fan comes on automatically when using the microwave	This is normal.	
COOKING		
The oven makes unusual sounds while cooking	Clicks are normal. The control is turning the components on and off.	• These sounds are normal.
	Fan noise is normal. Fans are required to keep the oven components and controls cool.	• These sounds are normal.
Smoke comes out of the oven when I open the door	Food is high in fat content. Aerosol spray used on the pans.	• Smoke is normal when cooking high-fat foods.
Food is not fully cooked or browned at the end of a program	Programmed times may not match the size or amount of food you are cooking.	• Adjust time for doneness or adjust the upper or lower lamps for browning and cooking doneness.
SENSOR ERROR displayed along with an oven signal	Food amount or type placed in the oven does not match the program that was set.	• Press the CANCEL/OFF pad. Set the oven program to match the food or liquid to be cooked or heated.
	Steam was not sensed by the oven because plastic wrap was not vented, a lid too tight was on the dish or a liquid was covered.	• Vent plastic wrap, use a looser lid or uncover liquids when cooking or heating.

Questions? Use this problem solver

Problem	Possible Causes	What To Do/Explanation
DISPLAY		
The display is blank	The clock display has been turned off.	• Check the OPTIONS menu for clock display settings. Turn the display on.
***"Control is LOCKED"* appears in display**	The control has been locked.	• Press and hold CANCEL/OFF for 5 seconds to unlock the control.
Control display is lit but oven will not start	Clock is not set.	• Set the clock.
	Door not securely closed.	• Open the door and close securely.
	START/PAUSE pad not pressed after entering cooking selection.	• Press START/PAUSE.
	Another selection already entered in oven and CANCEL/OFF pad not pressed to cancel it.	• Press CANCEL/OFF.
	Size, quantity, or cooking time not entered after final selection.	• Make sure you have entered cooking time after selecting.
	CANCEL/OFF was pressed accidentally.	• Reset cooking program and press START/PAUSE.
OTHER PROBLEMS		
The door and inside of the oven feels hot	The heat lamps produce intense heat in a small space.	• This is normal. • Use oven mitts to remove food when when ready.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace fuse or reset circuit breaker.

All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, online, contact us at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial and model numbers available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and related service costs to replace the defective part.
One Year *From the date of the original purchase*	***The magnetron tube,*** if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***one-year limited warranty,*** you will be responsible for any labor or in-home service costs.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Product not accessible to provide required service.**
- **Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Replacement of the cooktop light bulbs.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

GE Appliances Web site **GEAppliances.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Web site any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.

Schedule Service **GEAppliances.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

Real Life Design Studio **GEAppliances.com**

GE supports the Universal Design concept—products, services, and environments that can be used by people of all ages, sizes, and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Web site today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Extended Warranties **GEAppliances.com**

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

Parts and Accessories **GEApplianceparts.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard, and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day, or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Contact Us **GEAppliances.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Web site with all the details, including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Register Your Appliance **GEAppliances.com**

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Printed in Korea



GEAppliances.com

Horno Advantium®

Manual del Usuario

PSB9240

Advantium
Controles de Cocimiento 10
Conociendo su Horno Advantium........8
Características del Horno.....................9
Seguridad... 2–7

Cocimiento Rápido
Consejos de Cocimiento......................12
Cocimiento rápido personalizado..16
Recetas Favorita............................ 17, 18
Nivel de Potencia 14
Repite la última función......................16
Reanuda la función...............................16
Recipientes para cocimiento rápido..12
Recipientes seguros paracocimiento rápido...........................5
Lo que es normal....................................11
Uso del menú predeterminadode cocimiento rápido..................................15

Otras funciones de cocimiento
Asar y Tostar 20
Hornear con convecció.......................19
Calentar y Leudar...................................21

Cocinar en el Microonda
Cocinar con tiempo...............................23
Consejos de cocimiento......................22
Descongelar por tipo de comida.....25
Descongelar con tiempo 24
Consejos de descongelación............24
Express...24
Funciones 22
Recetas Favorita.....................................24
Niveles de potencia de microonda 23
Microwave-safe cookware 6
Precauciones para evitar una posible exposición a excesiva energía de microonda 2
Cocimiento con sensor 26, 27
Lo que es normal....................................22
Uso de selecciones predeter minadas de microonda 23

Otras características
Ventilador para enfriar 29
Conversión automática 28
Volumen del pito....................................28
Bloqueo para niños 29
Reloj 28
Cocimiento completo..........................27
Inicio retardado.......................................28
Pantalla ON/OFF 28
Ayuda 29
Recordatorio...28
Revisión 28
Velocidad de Desplazamiento 28
Cronómetro..29

Cuidado y Limpieza
Limpieza del interior.............................30
Limpieza del exterior 32
Limpieza del cajón de almacenamiento 32
Bandejas de cocimiento y bandeja de horneado.......................31
Plato giratorio removible....................30

Búsqueda de Problemas
Solucionador de Problemas...... 33, 34

Soporte para el Cliente
Soporte para el cliente........................Cubierta Trasera
Garantía...35

Anote aquí el número de modelo y serie:

Modelo #___________________________

Serie # ___________________________

Encontrará estos números en la etiquetaadentro del horno.

MFL38211623 49-406896-1 08-13 GE

PRECAUCIONES QUE DEBE TENER PARA EVITAR UNAPOSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DEMICROONDA

(a) ***No trate*** de operar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina de energía de microonda. Es importante que nadie altere ni juegue con los cierres de seguridad**.**

(b) ***No coloque*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, tampoco permita que se acumulen en las superficies de sello residuos de sucio o de limpiadores.

(c) ***No opere*** el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no exista daño en:

(1) La puerta (doblada)

(2) Bisagras y aldabas (quebradas o flojas),

(3) Sellos de la puerta y superficies de sello.

(d) ***El horno no debe*** ser ajustado o reparado por cualquier persona a excepción del personal de servicio calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ADVERTENCIA: ***Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones a personas o una exposición excesiva a energía de microondas:***

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**
- Lea y siga las precauciones específicas de la sección Precauciones para evitar una posible exposición a excesiva energía de microondas de la página 2.
- Asegúrese que su aparato esté debidamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- Instale y coloque este aparato de acuerdo con las Instrucciones de Instalación suministradas.
- Algunos productos como huevos enteros yrecipientes sellados – por ejemplo, botes sellados – pueden explotar y no deben calentarse en este horno. Si lo utiliza de esta manera puede resultar en una lesión.
- No monte este aparato arriba del fregadero.
- Este horno no está aprobado ni probado parauso marino.
- Este horno está aprobado UL para una instalación de pared estándar, arriba de 36 pulg.
- No opere este aparato si está dañado o si lo han dejado caer.
- Como con cualquier otro aparato, se requiere una cercana supervisión cuando seautilizado por niños.
- Utilice este aparato sólo para los fines descritos en este manual.
- No utilice químicos corrosivos o vapores en este aparato.
- Este horno está específicamente diseñado para calentar, deshidratar y cocinar alimentos, no se diseñó para uso en laboratorios o para uso industrial.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Contacte a la empresa de servicio autorizada para la revisión, reparación o ajuste de este aparato.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura delaparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No loutilice cerca del agua – por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una piscina, cerca de un grifo o en ubicaciones similares.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y Limpieza del Horno, en este manual.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

— No cocine de más los alimentos. Preste atención al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno durante la cocción.

— Quite los ganchitos de alambre y las manijas de metal de los recipientes de papel o de plástico antes de colocarlos en el horno.

— No utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando.

— No utilice las funciones del sensor dos veces seguidas en la misma porción de comida. Si los alimentos no se cocinaron después de la primera cuenta regresiva, utilice **COOK BY TIME** (cocinar por tiempo) para obtener tiempo de cocción adicional.

— No use el horno para secar periódicos.

— Si los materiales ubicados dentro del horno se prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos. Si se abre la puerta, el fuego puede propagarse.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No haga funcionar el horno sin el plato giratorio en su lugar. El plato giratorio no debe tener ninguna clase de bloqueo para que pueda girar.
- Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríen.
- Las potenciales superficies calientes incluyen la puerta, el piso, las paredes y la parrilla del horno y el plato giratorio.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Cocine la carne de res hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F. La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para más información, consulte www.foodsafety.gov.

FORMACIÓNDE ARCO

El arco puede ocurrir durante el cocimiento rápido y el de microondas. Si observa chispas,presione la tecla CANCEL/OFF y corrija el problema.

Formación de arco, es el término de microondas, utilizado para chispas en el horno. Las chispas pueden ser causadas por:

- Contacto de metal o aluminio en los lados del horno.
- Aluminio no moldeado al alimento (las orillas que no están dobladas actúan como antenas).
- Utilice el aluminio de la manera en quese recomienda en este manual.
- Los recipientes de metal o la parrilla de alambre del horno utilizada durante el cocimientorápido o el de microonda (con excepciónde las panas suministradas con el horno).
- Metales, como amarres, grapas en aves o platos con orillas de oro colocados en el horno.
- Toallas de papel recicladas que contengan pequeños pedazos de metal utilizados en el horno.

ALIMENTOS

- Al cocinar con microonda, coloque los alimentos y recipientes sobre la bandeja devidrio claro.
- No haga palomitas de maíz en el horno microonda a menos de que utilice un accesorio especial para hacerlo o que utilice uno marcado para horno microonda.
- No hierva huevos en este horno. La presión que se acumula adentro de la yema del huevo hará que explote, resultando en una posible lesión.
- No opere el horno sin alimentos adentro, yaque lo puede dañar. Incrementa el calor alrededor del magnetrón y acorta la vida del horno.
- Alimentos con la piel externa intacta como las papas, salchichas, embutidos, tomates,manzanas, hígados de pollo y otros menudos y las yemas de huevo deben ser pinchadas para permitir que el vapor salga durante el cocimiento.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***
  Los líquidos, como el agua, café o té pueden calentarse arriba del punto de hervor sin que aparenten que están hirviendo. No siempre existen burbujas visibles o hervor cuando retira el recipiente del horno microonda. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

  Para reducir el riesgo de una lesión personal:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Mueva el líquido antes y a la mitad del calentamiento.
  - No utilice recipientes rectos con cuellos angostos.
  - Después de calentar, permita que el recipiente descanse en el horno microonda por un período corto de tiempo, antes de retirar el recipiente.
  - Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio adentro del recipiente.

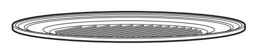
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Recipientos seguros para el horno, para cocimiento rápido



Cuando utilice el hornoel plato giratoriosiempre debe estarcolocado en su lugar.



Para cocimiento rápido coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para cocinar rápido,convección, hornear, calentar o tostar coloquela comida directamenteen la bandeja de metal.

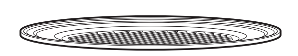
- **El horno y la puerta se calentarán cuando utiliza el cocimiento rápido.**
- **Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipularlos.**
- Cuando cocine rápido no utilice cubiertas, recipientes o bolsas para cocinar/rostizar fabricadas de aluminio, plástico, cera o papel
- No cubra con aluminio el plato giratorio, las bandejas de metal ni ninguna parte del horno. Esto causará chispas en elhorno.
- Utilice la bandeja de metal de la mismamanera en que utilizaría una pana parahornear plana o una bandeja para hornear.
- No utilice la rejilla de alambre del hornopara cocinar rápido.
- Cuando cocine coloque la comida directamente en las bandejas de metal a menosque el horno le indique que haga lo contrario.
- Puede utilizar en su horno cualquier platoque no sea de metal y que sea seguro enel horno. Las recetas del Libro de Cocción Advantium fueron probadas con utensilios de vidrio de Pyrex® y con cacerolas de cerámica de Corningware®. Los tiempos y resultados de la cocción podrán variar al usar otros tipos de platos para horno. Coloque los mismos directamente en las bandejas.
- Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuandococine rápido obtendrá resultados de cocimiento inferiores y posiblemente rajará la bandeja de vidrio.
- Utilice las bandejas de metal especificadaspara uso en este horno. Las otras bandejas de metal no están diseñadas para este horno y darán resultados de cocimiento inferiores.
- No use el horno para secar periódicos.

Recipientes seguros para el horno, para Hornear con Convección, Asar, Calentar, Fermentar y Tostar

- **El horno y la puerta se calentarán al hornear con convección, asar, calentar otostar.**
- **Los recipientes se calentarán.** Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Al asar o tostar no cubra los platos ni los recipientes plásticos, bolsas plásticas para cocinar/rostizar, envolturas plásticas, papel encerado ni papel.
- No cubra el plato giratorio, el estante rejilla del horno, las bandejas o cualquier parte del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará arqueos en el horno si se está usando el microondas o los modos de cocción rápida.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que usaría una pana parahornear baja o una bandeja para hornear.
- Utilice la parilla de alambre del horno cuando hornee con convección o para calentar en dos niveles.
- Cuando cocine coloque la comida directamente sobre las bandejas de metal a menos de que la receta requiera un plato.
- En este horno puede utilizar cualquier plato seguro para el horno. Las recetas del Libro de Cocción Advantium fueron probadas con utensilios de vidrio de Pyrex® y con cacerolas de cerámica de Corningware®. Los tiempos y resultados de la cocción podrán variar al usar otros tipos de platos para horno. Colóquelo directamente sobre las bandejas.
- Si utiliza la bandeja de vidrio claro cuando hornee con convección, ase, caliente otoste obtendrá resultados inferiores en elrendimiento de cocimiento.
- No use el horno para secar periódicos.



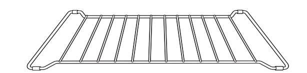
Cuando utilice el hornoel plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Para asar coloque la comida directamente en la bandeja de metal para asar.



Para hornear con convección, calentar o tostar coloquela comida directamenteen la bandeja de metal.



Para niveles de hornear o calentar coloque la comida directamente sobre la bandeja de metal o en el plato apropiado y colóquelo en la parrilla de alambre del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Recipientes de cocina seguros para el microonda

Cuando cocine en el microonda ssegúrese que todos los recipientes sean convenientes para dicho uso. Puede utilizar la mayoría de las cacerolas de vidrio, platos de cocimiento, tazas medidoras, tazas para natillas, platos de cerámica o de china que no tengan bordes de metal o de vidrio con un brillo metálico. Algunos recipientes están marcadas "apropiado para microonda"

Cuando utilice el hornoel plato giratoriosiempre debe estarcolocado en su lugar.

Cuando cocine en elmicroonda la bandejade vidrio claro siempredebe estar colocadaen su lugar.

- No utilice la parrilla de alambre del hornopara cocinar con microonda.
- Para cocinar sus alimentos coloque el recipiente para microonda directamente sobre la bandeja de vidrio claro.
- El uso de la bandeja de metal durante elcocimiento con microonda dará como resultado un rendimiento de cocimiento inferior.
- Si no está seguro que el plato es seguro para el microonda, realice la siguiente prueba: Coloque en el horno el plato que desea probar y una taza medidora de vidrio llena de agua. Coloquela taza medidora encima o cerca del plato. Cocine en el microondas de 3045 segundos en high (alto). Si el plato se calienta, éste no debe usarse en el microonda.

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta el agua de la taza, entonces el plato puede usarse en el microonda.

Cómo probar si elplato es seguro parael microondas.

- Los recipientes se pueden calentar debido al calor transferido por los alimentos calientes. Debe utilizar guantes para manipular los recipientes.
- Utilícelo como se indica en este manual, al utilizarlo en el horno, manténgalo a 1" de distancia de los lados del horno.
- Si utiliza un termómetro para carne al cocinar, asegúrese que sea seguro para uso en el microonda.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como los que se utilizan para empacar carne) tienen una capa fina de metal incrustada en la parte de abajo. Al utilizarlas en el microonda, el metal puede quemar el piso del horno o incendiarel papel toalla.
- No use el horno para secar periódicos.
- No utilice productos de papel reciclados. Las toallas de papel, servilletas y papel encerado reciclados pueden contener pedazos de metal que generen chispas y se enciendan. Se debe evitar utilizar productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon, ya que se pueden encender.
- Se puede utilizar papel toalla, papel encerado o envoltorio plástico para cubrir los platos y así retener la humedad y evitar salpicaduras. Asegúrese de ventilar la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.
- No todas las envolturas plásticas son convenientes para el horno microonda. Reviseel empaque para utilizarlo adecuadamente.
- Las bolsas de cocimiento para hervir y las bolsas plásticas herméticas deben cortarse, pincharse o ventilarse siguiendo las instrucciones del paquete. Si no se hace, el plástico puede explotar durante o inmediatamente después del cocimiento, resultando en una posible lesión. Así mismo, los recipientes de plástico deben estar parcialmente abiertos, ya que forman un sello hermético. Cuando cocine con recipientes que estén herméticamente sellados por una cubierta de plástico, retire cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor lejos de sus manos y cara.

Recipientes de cocina seguros para el microonda (continuación)

- Recipientes plásticos – Los recipientes plásticos diseñados para microonda son muy útiles, pero deben ser utilizados cuidadosamente. Aun los recipientes plásticos que son seguros para el microonda pueden no ser tan tolerantes a condiciones de sobre cocimiento como el vidrio o materiales de cerámica y se pueden ablandar o carbonizar si se someten a períodos cortos de sobre cocimiento. En exposiciones más largas de sobre cocimiento, se puede incendiar la comida y el recipiente.

Siga los siguientes consejos:

1. Solamente utilice plásticos seguros para el microonda y utilícelos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante del recipiente.
2. No cocine en el microonda con los recipientes vacíos.
3. No permita que los niños utilicen recipientesplásticos sin la supervisión de un adulto.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello pequeño (especialmente bebidas gaseosas). Incluso si el envase es abierto, se podrá acumular presión. Esto podrá hacer que el envase explote, ocasionando posibles lesiones.
- FEs posible que las comidas cocinadas en líquidos (tales como pasta) tiendan a hervirse más rápidamente que las comidas que contienen menos humedad. Si esto sucediera, consulte la sección de Cuidado y Limpieza del horno, para acceder a instrucciones sobre cómo limpiar el interior del horno.
- Las comidas calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier envase de comida caliente, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas plásticas y cajas para cocción. A fin de evitar posibles lesiones, aleje el vapor de las manos y el rostro.
- No caliente las papas en exceso. Se podrían deshidratar y prenderse fuego, causando daños en su horno.
- Evite calentar comida para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de que las comidas para infantes estén totalmente cocinadas. Revuelva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Asegúrese de evitar el punto de hervor cuando caliente fórmula de bebé. Es posible que el envase se sienta más frío que su contenido. Siempre pruebe la fórmula antes de alimentar a su bebé.
- No intente freír en aceite en el horno.
- No use el horno para secar periódicos.

⚠ ADVERTENCIA

MARCA PASOS

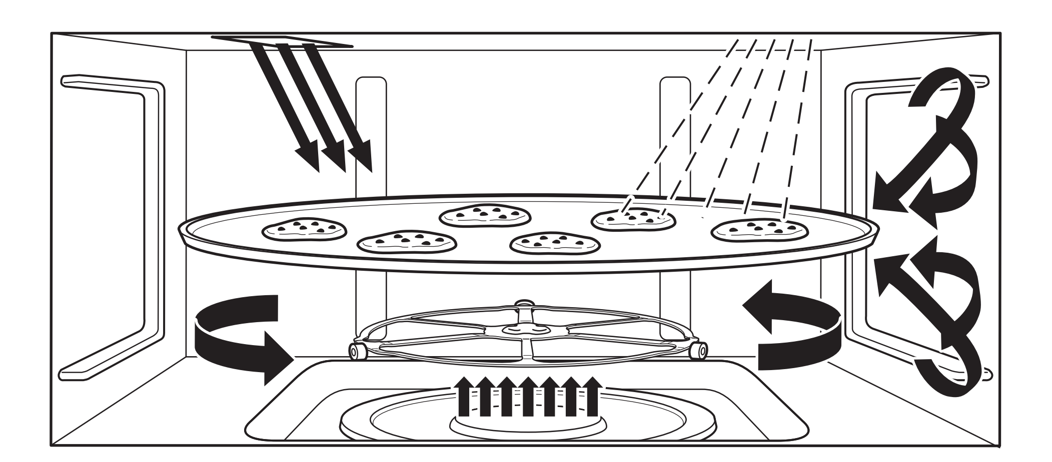
La mayoría de loas marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conociendo su horno Advantium

El horno Advantium utiliza tecnologíaavanzada de Cocimiento rápido paraaprovechar la energía de la luz. Elhorno Advantium cocina el exterior delos alimentos muy parecido al calor radiante convencional, al mismo tiempoen que penetra la superficie para cocinar el interior simultáneamente.

La luz halógena es la fuente primariade energía, un sistema de convecccióny un calentador de cerámica ayudan alcocimiento, con un "refuerzo de microonda" agregado en algunos algoritmosde cocimiento. Los alimentos se cocinan parejos y rápido, al mismo tiempoen que retienen su humedad natural.

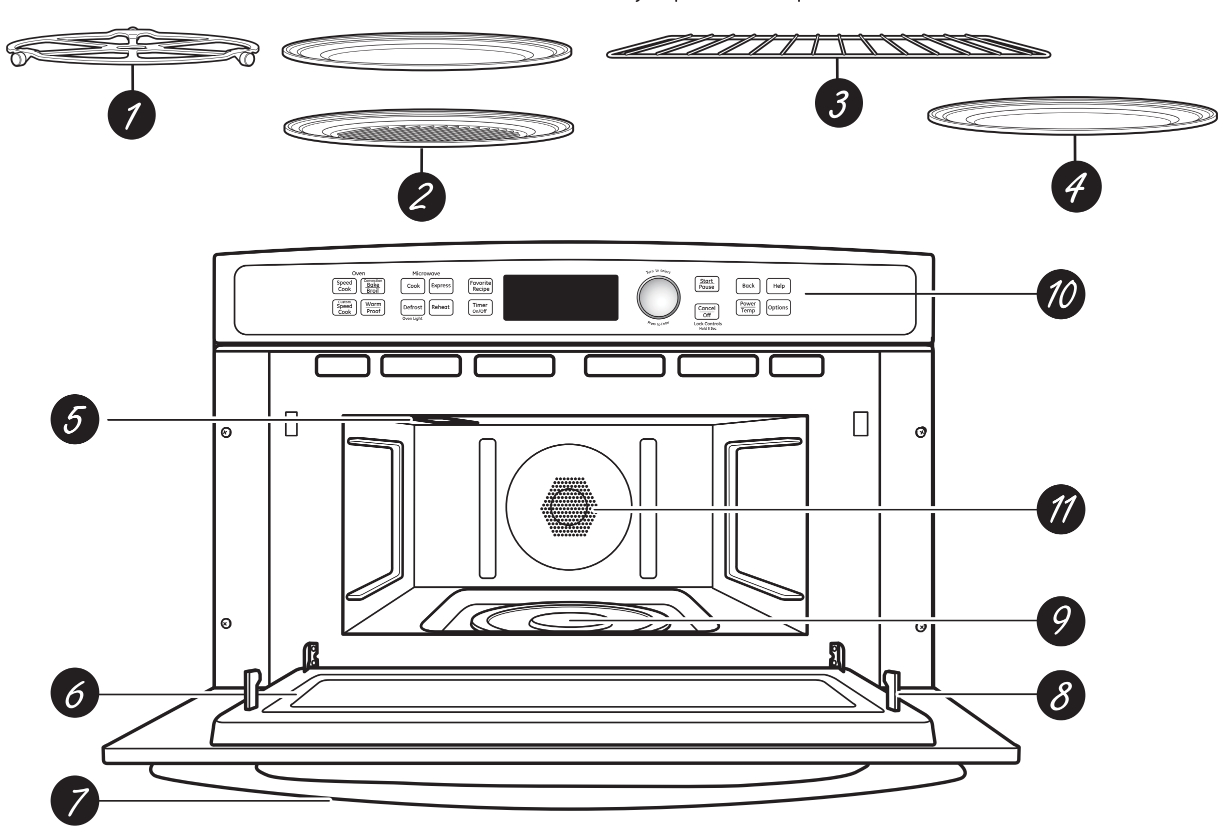


El horno Advantium es capaz de cocinar rápido, hornear con convección, asar, tostar, calentar, fermentar y cocinar con microonda. La función de cocimiento rápido es el mayor beneficio del horno Advantium.

Para cocinar rápido no se requiere precalentar. Coloque los alimentos en elhorno y comience a cocinar inmediatamente. Se ahorra tiempo ya que noprecalienta y debido a que éste cocinamás rápido.

Caracerísticas del horno

A través de este manual, las características y apariencia pueden variar de las de su modelo.



1 *Plato Giratorio*
Para todos los tipos de cocimiento el plato giratorio siempre debe estar en su lugar, en el piso del horno. Asegúresede que esté colocado seguro sobre eleje en el centro del horno con el lado que posee la marca mirando hacia arriba.

2 *Bandeja de Metal o Bandeja de Metal para Asar*
Al cocinar rápido, asar y tostar coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o bandeja de metal para asar y coloque el plato giratorio.

3 Parrilla de Alambre del Horno
Al hornear con convección o en dos niveles coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o plato seguro para elhorno sobre la parilla de alambre del horno.

4 *Bandeja de Vidrio Claro*
Coloque el plato giratorio cuando utilice las funciones de microonda. Coloque los alimentos o el recipiente seguro paramicroondas directamente en la bandeja.

5 *Lámparas Halógenas Superiores*
Al cocinar rápido, asar y tostar, dos lámparas halógenas de 1200" cocinan losalimentos.

6 *Ventana*
Permite ver el cocmiento, al mismo tiempo en que mantiene confinadas las microondas adentro del horno.

7 *Manilleta de la Puerta*
Hale para abrir la puerta.

8 *Aldabas de la Puerta*
Para que el horno funcione la puerta debe estar cerrada con la aldaba.

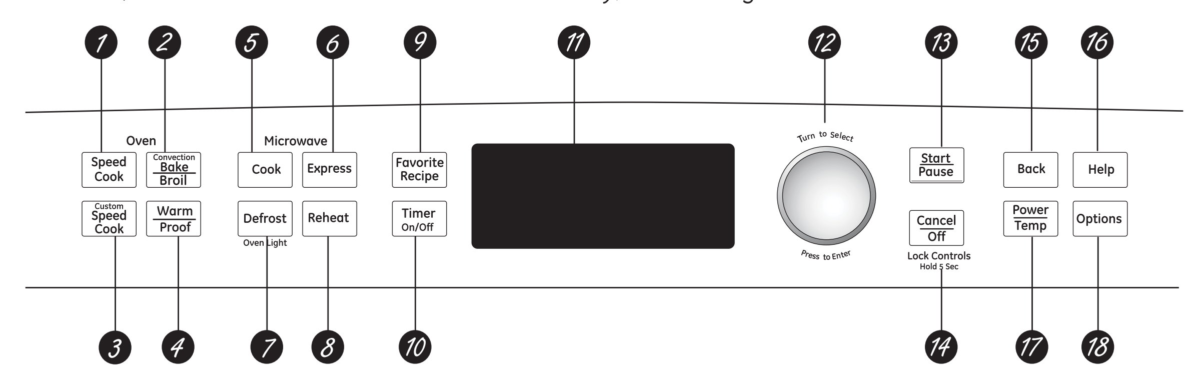
9 *Calentador de Cerámica Inferior*
Un calentador de cerámica de 500W cocina los alimentos por la parte deabajo, al cocinar rápido, asar otostar.

10 *Panel de Control*
Las teclas utilizadas para operar elhorno están ubicadas en el panel decontrol.

11 *Sistema de Convección*
Un elemento de calentamiento de 1500W cocina los alimentos con unventilador de convección haciendocircular el aire caliente a través dela cavidad para cocinar rápido, asar,hornear con convección, tostar y calentar.

Controles de Cocimiento

Con su horno advantium usted podrá cocinar con luces halógenas de altaintensidad, calentadores de cerámica, elemento de calentamiento de convección y/o con energía de microonda convencional.



1 ***SPEEDCOOK/Repeat Last* (cocimiento rápido/ *Repita el Último Paso*)**
Presione este botón para acceder al menú predeterminado de cocción rápida. Mantenga el mismo presionado durante 3 segundos para repetir la última selección de cocción.

2 ***CONVECTION BAKE/BROIL* (hornear con convección o asar)**
Presione esta tecla para hornear, asar o tostarcon convección.

3 ***COCCIÓN COMÚN CON SPEEDCOOK***
Presione esta tecla para configurar su propia programación de speedcook (cocción rápida).

4 ***CALENTAR/ LEUDAR***
Seleccione la función WARM (calentar) para mantener las comidas calientes y cocinadas en la temperatura para servir.

Seleccione PROOF (Leudar) para crear un ambiente cálido que sea útil para la elevación de productos fermentados a base de levadura.

5 ***COCINAR (Microondas)***
Presione esta tecla para cocinar en el microondas.

6 ***EXPRESS (Microondas)***
Presione esta tecla durante 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas. Cada vez que se presiona esta tecla, se suman 30 segundos al tiempo de cocción restante. El horno se inicia de inmediato.

7 ***DESCONGELAR (Microondas) / LUZ DEL HORNO***
Presione esta tecla para descongelar, ablandar o derretir comidas. Mientras cocina, presione esta tecla para iluminar la cavidad durante 4 segundos.

8 ***RECALENTAR (Microondas)***
Presione esta tecla para recalentar comidas cocinadas previamente, un plato con restos de comida o bebidas.

9 ***RECETAS FAVORITA***
Presione esta tecla para agregar, editar (cambiar) o retirar una receta de la memoria.

10 ***TIMER* (cronómetro)**
Presione esta tecla para configurar el temporizador por minutos.

11 ***DISPLAY (pantalla)***
Muestra y da instrucciones sobre el uso de todas las funciones del horno.

12 ***SELECTOR DIAL* (dial selector)**
Gire para seleccionar, presione para ingresar Primero. Gire, luego presione el dial para elegir opciones, comidas, nivel de potencia o temperatura. También use el dial para incrementar (gire en dirección de las agujas del reloj) o reducir (gire en contra de las agujas del reloj) los tiempos de cocción.

13 ***START/PAUSE (inicio/pausa)***
Presione esta tecla para iniciar o detener cualquier función de cocimiento.

14 ***CANCEL/OFF***
Presione esta tecla para cancelar **TODAS** las operaciones del horno, excepto el bloqueo del control, el reloj y el temporizador.

15 ***BACK* (regreso)**
Presione este botón para retroceder uno o más niveles del proceso de programación.

16 ***HELP (ayuda)***
Presione este botón para averiguar más sobre las funciones del horno.

17 ***ENCENDIDO/ TEMPERATURA***
Durante la cocción, presione esta tecla y gire/ presione el dial de selección para cambiar el nivel de potencia del microondas, la temperatura de horneado por convección o los niveles de potencia de speedcook (cocción rápida).

18 ***OPCIONES***
Presione esta tecla para configurar *Clock* (reloj) y acceder a *Beeper Volume* (volumen de pitido), *Auto Recipe Convert* (conversión de auto receta), *Clock Display On/Off* (pantalla del reloj encendida/ apagada), Display *Scroll Speed* (velocidad de desplazamiento de pantalla), *Delay Start* (inicio retrasado), y funciones de *Reminder* (recordatorios).

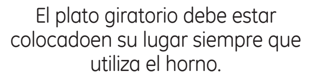
Uso de lasfunciones de cocimiento rápido

⚠PRECAUCIÓN: Cuando utilice los programas de cocimiento rápido, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

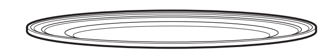
Debe programar el reloj antes de utilizar su horno por primera vez. Vea la sección Reloj.

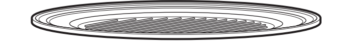
Antes de comenzar, asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Utilice la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar y su propio recipiente de vidrio o cerámica, si es necesario.





El plato giratorio debe estar colocadoen su lugar siempre que utiliza el horno.





Para cocinar ràpido coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.

- El horno se detendrá si abre la puerta durante el cocimiento y aparecerá PAUSE enla pantalla. Para reanudar el cocimiento cierre la puerte y presione START/PAUSE.
- Seleccione EDIT para cambiar el tiempo olos niveles de potencia en cualquier momento durante el cocimiento.
- Se produce humo al cocinar rápido carnes en el horno.
- Para cocinar un tiempo adicional después deque terminó el ciclo de cocimiento, utilice lafunción para Reanudar, como se le indica enla pantalla.

Lo que es normal

Tiempos de cocimiento

- Al cocinar rápido con el menú predeterminadode alimentos, podrá ver en la pantalla OPTIMIZING COOK TIME (optimizando el tiempo de cocimiento) varios segundos después de presionar START/PAUSE. El horno detecta automáticamente el nivel del voltaje eléctrico de su casa y ajusta el tiempo de cocimiento hacia arriba o hacia abajo para un cocimiento adecuado.

Ventiladores de Enfriamiento

- Los ventiladores se encenderán durante elcocimiento. Al final, éstos continuarán durante un tiempo corto para enfriar los componentes internos. Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando las piezas internas del horno estén frías. Lapantalla mostrará.
- Mientras el horno esté encendido el respirador emitirá un aire caliente.

Luces

- Cuando el horno está encendido, la luz estará visible alrededor de la puerta o de lacaja exterior.
- Las luces halógenas se opacarán y se encenderán y apagarán durante el ciclo de cocimiento rápido, algunas veces a niveles de potencia completa. Esto es normal. El hornodetecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.

Calor del Horno

- Los ciclos de cocimiento rápido no requieren un tiempo de precalentamiento. El horno comienzaa cocinar inmediatamente.
- La puerta y el interior del horno estarán muy calientes. Tenga cuidado al abrir la puerta y retirarlos alimentos. Tenga cuidado del vapor quese puede salir alrededor de la puerta.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.
- Cuando cocine por un perído largo de tiempo,el horno puede reducir automáticamente los niveles de potencia para mantener el nivelapropiado de calor en el horno.

Sonidos

- Es normal escuchar durante el cocimiento chasquidos y el soplador del ventilador. El controlelectrónico enciende y apaga los componentes.

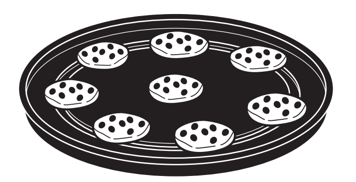
Interferencia

- Se puede observar interferencia de TV/ radiocuando utiliza el microonda, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños.Esto no indica un problema con el microonda.Mueva el radio o la TV lo más lejos posible delmicroonda o revise la posición de la antena dela TV/radio.

Consejos para mejores resultados de cocimiento rápido

To ensure consistent and even browning when cooking foods directly on the metal tray, arrange food as shown below.

Los alimentos pueden tocarse pero no deben estar montados unos sobre otros.



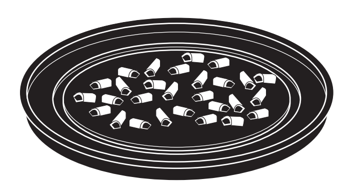
Patrón circular
(Ejemplo, biscochos, galletas)



Patrón lado a lado
(Ejemplo, carnes y pollos)



Patrón de rayo
(Ejemplo, croissants, palitos de pan)

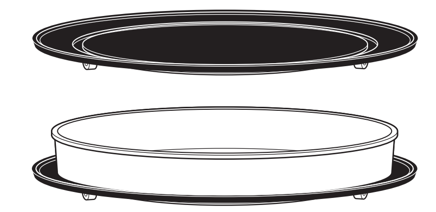


Una capa
(Ejemplo, aperitivos)

La carne, pollo, pescado o mariscos frescos que están congelados deben descongelarse antesde cocinarlos. (Puede utilizar la función de descongelación del microonda). Siga las instruccionesdel paquete para otros alimentos congelados empacados.

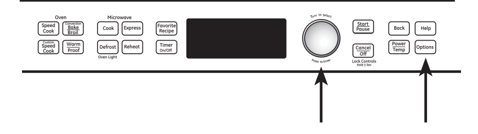
Recipientos para cocimiento rápido

- Siga las sugerencias para utensilios de cocina en la pantalla del horno o en el Libro de Cocción o la Guía de Cocción.
- Los recipients se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Cuando cocine coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar, a menos de que el horno le indique lo contrario.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una pan para hornear baja o una bandeja para hornear.
- Ademas de los utensilios suministrados,usted puede utilizar platos de cacerolasque no sean de metal, platos para tartasy otros recipientes seguros para el calor.Colóquelos directamente en la bandejade metal.



- Asegúrese de seleccionar un tamaño querote fácilmente.
- Coloque la bandeja de metal o la bandeja de metal para asar en el plato giratorio. Coloque el recipiente de vidrio o cerámicaen la bandeja.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.

Configure el reloj



Cuando enchufe el horno por primera vez o luego de un corte de corriente:

1. Gire el dial para configurar la hora. Presione el dial para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para ingresar.

Para cambiar la hora:

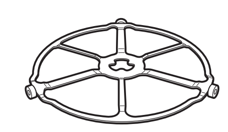
1. Presione la tecla OPTIONS (Opciones).
2. Gire el dial a SET CLOCK (Configurar Reloj).Presione el dial para ingresar y seguir las instrucciones de configuración que aparecen en pantalla.

Cocinar en el Microondas con Express

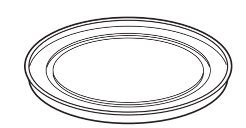


Presione **EXPRESS** de forma repetida por incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas.

El horno se inicia de inmediato.

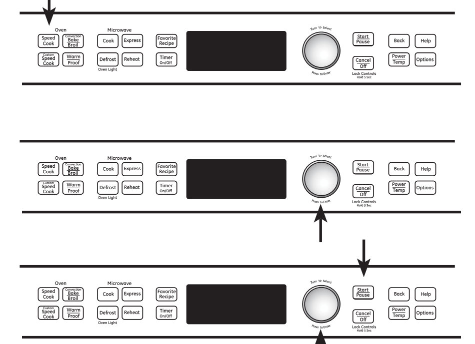


El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.



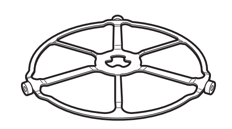
La bandeja de vidrio transparente siempre debe estar en su lugar al cocinar en el microondas.

Inicio de cocción rápida

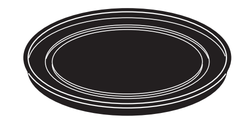


1. Presione la tecla SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial para seleccionar FOOD MENU (Menú de Comidas). Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar la categoría de comida que desee. Presione el dial para ingresar la misma.
4. Gire el dial para seleccionar la comida específica. Presione el dial para ingresar.
5. Gire el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o finalización (si es necesario, el horno dará un aviso). Presione el dial luego de cada selección.
6. Una vez que la pantalla muestre ADJUST TIME OR START (Ajuste de Tiempo o Inicio), presione la tecla dial o inicio para iniciar la cocción.

- **Presione CANCEL/OFF (Borrar/ Apagar) en cualquier momento para detener la cocción.**

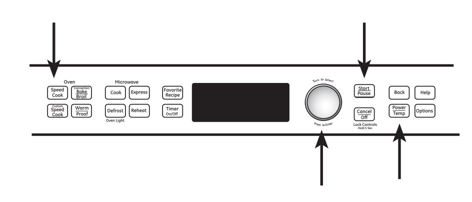


El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.



Coloque la comida directamente en la bandeja de metal antiadherente para una cocción rápida.

Niveles de potencia de cocimiento rápido



El Advantium utiliza energía de las lámparas halógenas de alta intensidad, delcalentador de cerámica, del sistema deconvección y de microondas para cocinar simultáneamente los alimentos porarriba, abajo y en el interior, y sellar lahumedad y el sabor.

Cuando utilice el menú predeterminado dealimentos, los niveles de potencia yaestán seleccionados para usted. Sin embargo, estos se pueden ajustar al utilizar el menú predeterminado de alimentosy COCCIÓN COMÚN CON SPEEDCOOK.

Cada nivel de potencia le ofrece energíade la lámpara halógena o del calentadorde cerámica y de microonda durante cierto porcentaje de tiempo o le ofrece calentamiento para el sistema de convección.

Por ejemplo:

U–07 Lámpara halógena superior encendida el 70% del tiempo.

L–07 Calentador de cerámica inferiorencendido el 70% del tiempo.

C–06 Elemento de convección calienta el horno a 350ºF.

M–05 Microonda encendido el 50% del tiempo.

NOTA: *Tenga cuidado al ajustar los niveles de potencia de manera que no cocinelos alimentos demasiado o muy poco.*

1. Presione la tecla SPEEDCOOK y seleccione su comida (siga las instrucciones de uso del menú predeterminado de cocimiento rápido).
2. Cuando la pantalla muestre ADJUST TIME (Ajuste de Tiempo) o START (Iniciar), presione la tecla POWER LEVEL (Nivel de Potencia).

   Si no desea cambiar ninguno de losajustes, simplemente presione eldial y pase a la siguiente selección.
3. Gire el dial en dirección de las manecillas de reloj para aumentar o al contrario para disminuir el nivelde potencia superior. Presione eldial para seleccionar.
4. Gire el dial para cambiar el nivel depotencia inferior. Presione el dial para seleccionar.
5. Gire el dial para cambiar el nivel depotencia de microonda. Presioneel dial para seleccionar.
6. Gire el dial para cambiar el nivel depotencia de convección. Presioneel dial para seleccionar.
7. Presione la tecla START/PAUSEo el dial selector para comenzara cocinar.

Siga estas guías generales cuando seleccione los mejores ajustes de U=, L=, M= y C= para sus Recetas Favorita.

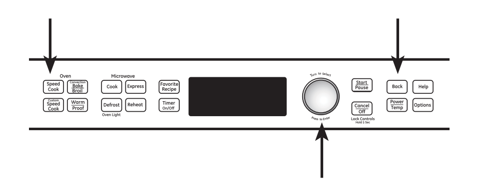
U = Seleccione un ajuste más alto paraalimentos delgados que requierenun café dorado en la parte de arriba(por ejemplo: filetes de pescado, tostadas, pechugas de pollo deshuesadas). Seleccione un ajuste más bajopara alimentos gruesos o con muchocontenido de azúcar o grasa (porejemplo: muffins, rostizados, cacerolas) o que requieran un tiempo decocimiento más largo.

L = Seleccione un ajuste más alto paraalimentos gruesos o densos que norequieren un cocimiento rápido en elcentro (por ejemplo: steaks, cacerolas). Seleccione un ajuste más bajopara alimentos delgados (por ejemplo:galletas).

M = Seleccione un ajuste más alto paraacortar el tiempo de cocimiento para alimentos densos o pesados (porejemplo: cacerolas, pollos enteros). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos delicados (por ejemplo:panes) o alimentos que requierenun período de cocimiento más largopara obtener resultados suaves (por ejemplo: steaks, carne para asar).

C = Seleccione un ajuste más bajo paraalimentos más delicados que se cocinan a temperaturas más bajas. Seleccione un ajuste más alto (7 o mayor) para alimentos robustos o quese cocinan a temperaturas arriba de350ºF.

Utilice el menú predeterminado de cocimiento rápido



El Advantium está preconfigurado para cocinar más de 175 comidas populares.

1. Presione la tecla SPEEDCOOK.

   Si no se hace ninguna seleccíónen 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.

2. Gire el dial selector para seleccionar la categoría del tipo de alimento que desea. Presione eldial para seleccionar.

3. Gire el dial selector para seleccionar el alimento específico (seleccíónde menú). Presione el dial paraseleccionar.

4. Gire el dial selector para seleccionar la cantidad, tamaño y/o cocimiento (si lo requiere, el horno leindicará). Presione el dial despuésde cada selección.

5. Una vez que la pantalla muestre: EDIT (editar), SAVE (guardar) o START (iniciar), presione la tecla START/PAUSE o el dial selector para comenzar a cocinar.

Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER (para ciertotipo de comida).

Cuando el horno indique CHECK forDONENESS, revise para ver si la comida está cocinada a su gusto (para ciertosalimentos).

Si desea revisar los ajustes durante el cocomiento presione el dial selector.

Si entró una selección no deseada, simplemente presione en cualquier momento latecla BACK y vuelva a entrar las selecciones deseadas.

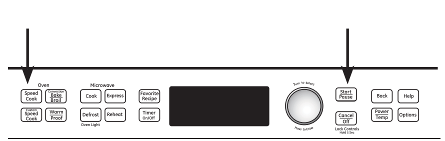
Se puede producir humo cuando cocinarápido carne en el horno.

Selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido

De acuerdo con la Guía de la USDA, se debe cocinar la carne a una temperatura INTERNA de por lo menos 160ºF y el pollo a una tempreatura INTERNA de por lo menos 180ºF. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades producidas por los alimentos. Para más información visite la página www.foodsafety.gov.

Food Category	*Menu Selection*
Appetizers	*Bagel Bites*
	Cheese Sticks
	Egg Rolls (Frozen)
	Hot Dip (2–4 Cups)
	Jalapeño Poppers
	Meat Balls (Frozen)
	Nachos
	Nuts, Roasted
	Onion Rings
	Pizza Rolls
	Quesadillas (fresh)
	Soft Pretzels (frozen)
	Taquitos (frozen)
Breads	*Bagels (frozen)*
	Biscuits
	Bread Sticks (refrigerated)
	Cheese Bread
	Crescent Rolls
	Dinner Rolls
	Garlic Bread
	Muffin Mixes
	Quick Bread (mix)
	Sweet Rolls/Danish
	Taco Shells (boxed)
	Texas Toast
Breakfast	*Bagels (frozen)*
	Belgian Waffles
	Breakfast Burritos
	Breakfast Pizza
	Coffee Cake
	French Toast
	Hashbrown Patties
	Pancakes (frozen)
	Rolls (refrigerated)
	Sausage Biscuit
	Sausage
	Strudel (frozen)
	Sweet Rolls/Danish
	Turnovers
	Waffles (frozen)
Desserts	*Brownies*
	Cobbler (fresh 7x11)
	Coffee Cake
	Cookies
	Crisp (fresh 8x8)
	Pie (fresh fruit)
	Pie Crust
	Rolls (refrigerated)
	Turnovers
Entree	*Burritos (frozen)*
	Chimichanga (frozen)
	Egg Casserole (11x7)
	Egg Rolls (frozen)
	Enchilada (fresh)
	Lasagna
	Meatloaf (9x5)
	Quesadillas (fresh)
	Stuffed Peppers
	Taquitos (frozen)
Meats	*Filet Mignon*
	Hamburger
	Lamb Chops
	Pork Chops
	Ribeye Steak
	Sirloin Steak
	Strip Steak
	T-Bone Steak
	Tenderloin
Pizza	*Deli/Fresh*
	Frozen Pizza
	Use Precooked
Crust	
Potatoes	*Baked Potato*
	Hashbrown Patties
	Frozen Fries
	Frozen Nugget
	Sweet Potato/Yam
Poultry	*Chicken, Bone-In*
	Chicken, Boneless
	Chicken Fillet (frozen)
	Chicken Finger (frozen)
	Chicken, Fried (frozen)
	Chicken Nugget (frozen)
	Chicken Patty (frozen)
	Chicken Tender (frozen)
	Chicken Wings (frozen)
	Chicken, Whole
	Turkey
Sandwich	*Corn Dog (frozen)*
	Crescent Roll Hot Dog
	Grilled Sandwich
	Hot Dog in a Bun
	Pocket Sandwich
Seafood	*Cod Fillets*
	Fish Sticks (frozen)
	Frozen Breaded
	Lobster Tails
	Orange Roughy Fillet
	Salmon
	Sea Bass
	Shellfish
	Swordfish Steak (1”)
	Tilapia
	Tuna Steaks
	Whitefish/Cod
Side Dish	*Casserole*
	Refried Beans (16 oz)
	Roasted Asparagus
	Roasted Bell Pepper
	Roasted Chilies
	Roasted Corn
	Roasted Garlic
	Roasted Mixed Vegetables
	Scalloped Potatoes
	Stuffing (mix)
	Stuffed Mushrooms
	Stuffed Tomatoes

Repita la última función



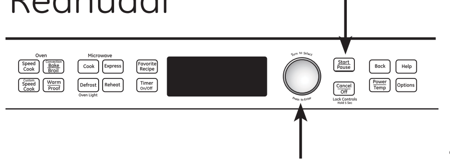
Utilice esta función para ahorrar tiempopara alimentos que cocina repetidas veces, como galletas y aperitivos.

1. Mantenga presionada la tecla SPEEDCOOK (Cocción Rápida) durante 3 segundos.
2. La pantalla mostrará el último alimento que preajustó.

NOTA: El último programa que utilizóse guarda durante dos horas.

3. Presione la tecla START/PAUSE o el dial selector para comenzar acocinar.

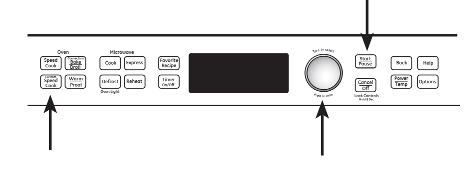
Función para Reanudar



1. Si necesita cocinar la comida pormás tiempo, usted puede reiniciarel horno al presionar la tecla START/PAUE o el dial selector.
2. La pantalla mostrará RESUMECOOKING (reanudar el cocimiento)y el horno volverá a iniciar automáticamente al 10% del tiempo original.

El programa permanece en memoria durante 5 minutos. Después necesitaráprogramar de nuevo. Vea la sección deUso del menú predeterminado de cocimiento rápido.

Mi Receta cocimiento rápido personalizado



El Advantium le ofrece flexibilidad alcocinar sus platos favoritos.

Si desea cocinar una comida que nose encuentra entre nuestras selecciones predeterminada, utilice cocimiento rápido.

1. Presione la tecla SPEEDCOOK (Cocción Rápida).

   Si no realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.

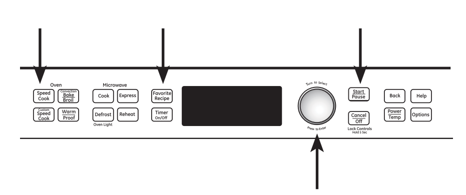
2. Gire el dial selector para seleccionar el tiempo de cocimiento. Presione el dial para seleccionar.

   La pantalla le indicará que debe seleccionar el nivel o niveles de potencia.

3. Gire el dial para seleccionar el nivelde potencia superior. Gire el dial en dirección de las manecillas del relojpara aumentar o en dirección contrariapara disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar el nivel depotencia inferior. Presione para seleccionar.
5. Gire el dial para seleccionar el nivel depotencia de microonda. Presione paraseleccionar.
6. Gire el dial para seleccionar el nivel depotencia de convección. Presione paraseleccionar.
7. Presione la tecla START/PAUSE o presione el dial selector para comenzara cocinar.

Para sugerencias sobre el nivel de potencia o tiempo de cocimiento, utilice la guíade cocimiento, libro de recetas o las selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido.

Receta favorita para entrar y salvar



Agrega y guarda hasta 30 de sus recetas para cocimiento rápido o microonda, o las recetas del menú predeterminado de cocimiento rápido como una receta favorita. Una vez realizada, puedellamar rápidamente y en cualquier momento su receta favorita para cocinar la comida como a usted le gusta!

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionada en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca ADD RECIPE (Agregar Receta). Presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial a COPY SPEED RECIPE (Copiar Receta Rápida) o a ADD NEW RECIPE (Agregar Nueva Receta). Presione el dial para ingresar.

   Si la opción COPY SPEED RECIPE (Copiar Receta Rápida) fue seleccionada, gire el dial a tipo(s) de comida y presione la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) para ingresar y guardar la receta.

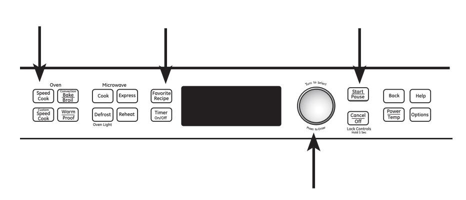
   Si la opción ADD NEW RECIPE (Agregar Nueva Receta) fue seleccionada, gire el dial para seleccionar la receta SPEEDCOOK (Cocción Rápida) o MICROWAVE (Hornear en el Microondas). Presione el dial para ingresar y continuar con estos pasos.
5. Aparece SELECT COOK TIME (Seleccione el Tiempo de Cocción). Presione el dial para seleccionar el tiempo de cocción. Presione el dial para ingresar.

La pantalla le sugerirá seleccionar el nivel(es) de potencia.

6. Gire el dial en dirección de las manecillas de reloj para aumentar o al contrario para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.

   Utilice la guía de cocimiento o libro de recetas para ver sugerencias del nivel de potencia y del tiempo de cocimiento.
7. Seleccione SAVE (guardar) del resumen de la pantalla.
8. Aparecerá SPELL THE FOOD NAME(deletree el nombre de la comida).Gire el dial hasta la primera letra dela descripción de su comida y presioneel dial para seleccionar. Continúeeste proceso hasta deletrear el restodel nombre. Presione la tecla START/PAUSE para guardar la receta y sunombre.

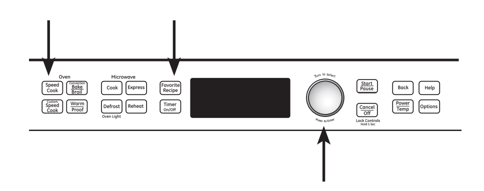
Mi Receta encontrar y utilizar



Para encontrar y utilizar las recetas guardadas:

1. Presione la tecla SPEEDCOOK o MICROWAVE.
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionado en el paso 1).
3. Turn dial to *USE FAVORITE RECIPE* and press to enter.
4. Gire el dial hasta que aparezca lareceta que desea y presione el dialpara seleccionar.
5. Presione la tecla START/PAUSE oel dial selector para comenzar el cocimiento.

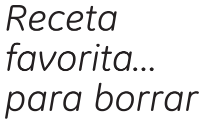
Receta favorita... para ajustar o cambiar



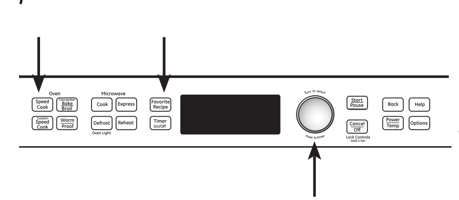
Para ajustar o cambiar recetas de cocción rápida

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionado en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca EDIT RECIPE (Editar Receta). Presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial hasta la receta que desee cambiar. Presione el dial para ingresar. Aparecen las configuraciones actuales.
5. Presione el dial para editar.
6. La pantalla le sugerirá seleccionar el nivel(es) de potencia y editar el nombre. Gire el dial y presione las configuraciones adecuadas para ingresar.

Para acceder a sugerencias de nivel de potencia y tiempo de cocción, use la guía de cocción o el libro de cocción.



Receta favorita... para borrar



Para borrar recetas de cocción común con speedcook que hayan sido guardadas:

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Recetas Favorita) fue presionado en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca DELETE RECIPE (Borrar Receta) y presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial hasta la receta que desee borrar y presione el dial para ingresar.

Hornear con Convección

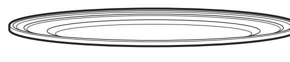
Hornear con convección le permite cocinar los alimentos de la misma manera que un horno convencional, utiliza un elemento para calentar el aire adentro del horno. Se puede programar cualquier temperatura entre 250ºF a 450ºF.

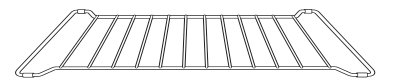
El ventilador circula suavemente el aire caliente a través del horno, sobre y alrededor de los alimentos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, algunos alimentos se cocinan un poco más rápido, a diferencia de los hornos de cocimiento regular.

Antes de comenzar, asegúrese que la parrilla de metal esté en su lugar. Se pueden utilizar ambas parrillas en los dos niveles de cocimiento.

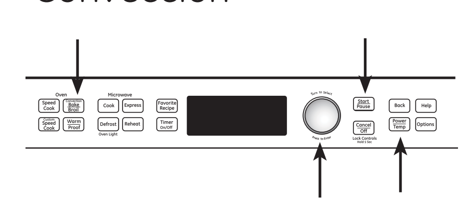
⚠PRECAUCIÓN: Cuando hornee, recuerde que el horno, la puerta y losplatos están muy calientes.


Cuando utilice el horno el plato giratorio debeestar siempre ensu lugar.


Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.


Cuando hornee o caliente en los dos niveles coloque el alimento en la bandeja de metal o en elplato apropiado y colóquelo sobre la parrilla dealambre del horno.

Cómo se Hornea con Convección



1. Presione la tecla CONVECTION BAKE / BROIL (Hornear/ Asar por Convección).
2. Presione el dial para seleccionar CONV BAKE (Hornear por Convección).
3. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.

Para evitar el precalentamiento:

1. Cuando se sugiera PREHEAT THE OVEN? (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a NO. Presione el dial para ingresar.
2. Coloque la comida en el horno, gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
3. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Para precalentar:

1. Cuando la sugerencia muestre PREHEAT THE OVEN? (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a YES (Sí). Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar el precalentamiento.

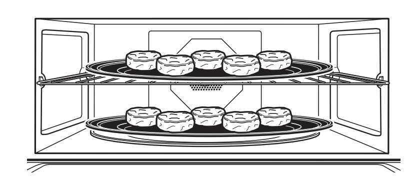
   El horno comienza a precalentarse de inmediato. No coloque comida en el horno. (Le será sugerido ingresar un tiempo de cocción, una vez que el horno se haya precalentado).
2. Una vez que el horno esté precalentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática. Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
3. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Podrá cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, presionando la tecla POWER/ TEMP (Potencia/ Temperatura) y girando el dial para seleccionar la nueva temperatura. Presione el dial para ingresar.

Si la puerta del horno es abierta durante la cocción, PAUSE (Pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar).

Los tiempos de cocción aparecen en minutos y se puede configurar hasta un máximo de 179 minutos. El tiempo podrá ser modificado durante la cocción girando el dial.

Consejos de cocimiento para hornear con convección



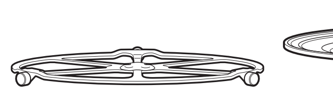
- Al cocinar productos que entran directamente sobre una bandeja metálica, no coloque la bandeja en el horno mientras el horno se está precalentando. Coloque la comida directamente sobre la bandeja, y coloque la bandeja metálica con comida en el plato giratorio una vez que el horno se haya precalentado.
- Al cocinar productos sobre un plato que se apoyará en una bandeja metálica, coloque esta última en el horno durante el precalentamiento para un rendimiento óptimo de la cocción.
- Para un horneado en dos niveles, instale una rejilla en los soportes para 4 estantes y una bandeja metálica en el plato giratorio. Los platos de horneado pueden ser colocados directamente en la rejilla y en el plato giratorio.
- Si se requieren bandejas de horneado para cocinar comidas tales como galletas o galletitas, use las bandejas metálicas suministradas con el horno para ser colocadas sobre la rejilla o el plato giratorio para un mejor rendimiento.

Asar y Tostar

Asar y tostar utilizan las lámparas superiores, el calentador inferior y el sistema de convección, para asar o tostar los alimentos similar al horno convencional.

Antes de comenzar asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. Al tostar utilice la bandeja de metal y al asar utilice la bandeja de metal o la bandejade metal para asar.

⚠ PRECAUCIÓN: Al asar o tostar, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

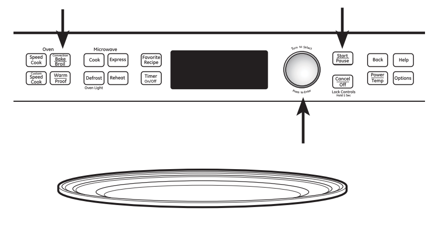


Cuando utilice el horno el plato giratorio debeestar siempre ensu lugar.



Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal o en la bandeja de metal para asar.

Cómo Asar o Tostar



Coloque la comida directamente en la bandeja metálica o la bandeja con parrilla metálica para asar o tostar la comida.

1. Presione la tecla CONVECTION BAKE /BROIL (Hornear/ Asar por Convección).
2. Gire el dial a BROIL (Asar) o TOAST (Tostar) y presione la misma para ingresar.

Para evitar el precalentamiento:

1. Cuando se sugiera PREHEAT THE OVEN? (Precalentar el Horno), gire el dial a NO. Presione el dial para ingresar.
2. Coloque la comida en el horno, gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.

   Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Para precalentar:

1. Cuando la sugerencia muestre PREHEAT THE OVEN? (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a YES (Sí). Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar el precalentamiento.

   El horno inicia el precalentamiento de inmediato. No coloque la comida en del horno. (Le será sugerido ingresar un tiempo de cocción, una vez que el horno se haya precalentado).
2. Una vez que el horno esté precalentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática. Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
3. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Si la puerta del horno es abierta durante la cocción, PAUSE (Pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar).

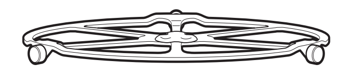
Consejos de cocimiento para asar

- Los tiempos de asar pueden ser máscortos en el horno Advantium ya queutiliza lámparas halógenas. Asegúrese de monitorear de cerca los alimentos para obtener los resultados deseados.
- Para mejores resultados al asar, coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal para asar.
- Se produce humo al asar carne en elhorno.
- Si precalienta el horno para asar carne, precaliente con la bandeja de metal para asar en el horno y para una mejor brasa en la carne colóquela sobre la bandeja caliente.
- La mayoría de las comidas se deberían dar vuelta en la mitad del tiempo al asar las mismas. Las comidas densas con mucha carne o trozos de pollo con huesos se deberían dar vuelta a los ¾ de tiempo durante el tiempo de asado.
- Retire las piezas más finas, para evitar que se cocinen demasiado y que se sequen.

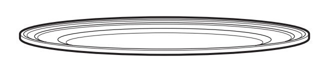
Consejos de cocimiento para tostar

- Utilice la bandeja de metal para mejores resultados al tostar.
- La mayoría de las comidas se deberían dar vuelta a los 2/3 del tiempo de cocción al asar cuando no se esté precalentando.
- Al usar la opción de precalentamiento, dé vuelta la comida a la mitad del tiempo de cocción.
- Para que el exterior quede crocante y que se mantenga la humedad interior de las comidas, precaliente el horno.
- To crisp exterior and crisp the inside too, do not preheat the oven.
- Tueste las piezas más gruesas por más tiempo, las piezas delgadas menos tiempo.

Calentar



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para calentar coloque los alimentos o el recipiente seguro para el horno directamente en la bandeja de metal.

Consejos para alimentos crujientes:

- No cubra los alimentos.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar a menos que desee hacer crujiente alimentos viejos. (Vea Hacer crujiente los alimentos viejos))

Consejos para alimentos húmedos:

- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar.

La función WARM mantendrá calientelas comidas cocinadas a temperaturas de servicio. Siempre comience con la comida caliente. Utilice recipientes y utensilios que puedan soportar temperaturas hasta 230ºF.

1. Presione la opción WARM/PROOF (calentar/ leudar).
2. Gire el dial para seleccionar HOLD FOOD WARM (mantener la comida caliente). Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno. Vea el cuadro y consejos a continuación. Presione el dial para seleccionar.
   LOW ....140-160°F
   MEDIUM ....160-195°F
   HIGH ....195-230°F
4. Gire el dial para seleccionar el nivel de humedad que desee. Consulte el cuadro y los consejos a continuación. Presione el dial para ingresar.

Si la puerta del horno se abre durante el calentamiento, "Pause" (pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione el botón START/PAUSE (iniciar/pausa).

Para hacer crujiente los alimentos viejos:

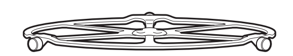
- Seleccione el ajuste de CRISP. Precaliente el horno durante 10 minutos.
  NOTA: Sólo precaliente cuando desee hacer crujiente los alimentos viejos.
- Seleccione las configuraciones LOW (Baja) y CRISP (Crocante). Precaliente el horno durante 10 minutos.
- Revise para ver si está crujiente después de 45 minutos. Si es necesario, agregue más tiempo.

Cuadro de Selección de Temperatura y Humedad

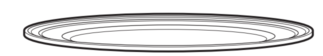
Tipo de Comida	*Configuración del Control*	Ajuste de Humedad
Pan, panes crocantes	*MEDIA*	Crujiente
Pan, panes blandos	*MEDIA*	Húmedo
Cacerolas	*MEDIA*	Húmedo
Comidas fritas	*ALTA*	Crujiente
Carnes y pescado*	*MEDIA*	Crujiente
Panqueques, waffles	*ALTA*	Crujiente
Pizza	*ALTA*	Crujiente
Papas, horneadas	*ALTA*	Crujiente
Papas, pisadas	*MEDIA*	Húmedo
Ave	*ALTA*	Húmedo
Tortilla de Papas	*BAJA*	Crujiente
Verduras	*MEDIA*	Húmedo

**USDA/FSIS recomienda una temperatura interior de 145º F (62º C) como mínimo para un bife. Use un termómetro portátil para carne a fin de controlar las temperaturas interiores.*

Fermentar



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para fermentar coloque la masa en un tazón/pana para pan y colóquela en la bandeja de metal.

La función para fermentar suministra automáticamente la temperatura apropiada para el proceso de fermentación,por lo tanto, no necesita ajustar la temperatura.

1. Presione la tecla WARN/ PROOF (Calentar/ Leudar).
2. Gire el dial para seleccionar PROOF BREAD (Leudar el Pan). Presione el dial para ingresar. El horno inicia el leudado de forma inmediata y muestra la cantidad de tiempo de leudado completada

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de fermentación, no abra la puerta del horno sin necesidad.
- Revise los productos de pan antes, para evitar sobrefermentarlos.

NOTAS:

- No utilice el modo de fermentación para calentar alimentos o para mantener caliente la comida. La temperatura de fermentación no es lo suficientemente caliente para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función WARM para mantener la comida caliente.
- La función de fermentación no operará si el horno está demasiado caliente. Permita que el horno se enfríe antes de fermentar.

Uso de las funciones de microonda

Asegúrese de que el plato giratorio esté en su lugar con el lado que posee la marca "TOP" (Parte Superior) hacia arriba. Utilice la bandeja de vidrio claro.Coloque los alimentos o el recipiente para microondas directamente en la bandeja devidrio claro, para cocinar los alimentos.



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.

Cuando cocine en el microondas la bandejade vidrio claro siempre debe estaren su lugar.

Recipientes de cocimiento

- Asegúrese que todos los recipientes sean adecuados para cocinar en microondas.
- Coloque la comida o el envase para cocción con el microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar su comida.

SELECCIONES PREDETERMINADAS PARA EL MICROONDAS

- **Cocimiento**
  - *–Por tipo de comida*
  - *–Por tiempo*
  - *–Por tiempo 1 y 2*
  - *–Retrasar Inicio*
  - *–Calentar/ Recalentar Bebida*
  - *–Derretir*
  - *–Cocción Lenta*
  - *–Ablandar*
- **Descongelación**
  - *–1.0 lb rápido*
  - *–Por tiempo*
  - *–Por tipo de comida*
  - *–Por peso*
  - *–Retrasar Inicio*
  - *–Derretir*
  - *–Ablandar*
- **Recalentar**
  - *–Bebidas*
  - *–Cacerolas*
  - *–Pollo*
  - *–Pasta*
  - *–Pizza*
  - *–Plato de comida*
  - *–Arroz*
  - *–Sopa*
  - *–Filetes/Chuletas*
  - *–Vegetales*

Lo que es normal

Interferencia

- Se puede observar interferencia de TV/ radio cuando utiliza el microonda, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños. Esto no indica un problema con el microonda. Mueva el radio o la TV lo más lejos posible del microonda o revise la posición de la antena de la TV/radio.

Luces

- La luz de la cavidad del horno no se encenderá durante ningún ciclo de cocción. Para ver la comida en el horno, presione la tecla DEFROST (Descongelar) mientras cocina a fin de iluminar la cavidad durante 4 segundos.

Calor del Horno

- Los recipientes se pueden calentar debidoa la transferencia de calor de los alimentoscalientes. Utilice guantes para manipularlos.
- El vapor se puede salir alrededor de la puerta.

Consejos de cocimiento

- Cuando cocine tocino, coloque la tiras en capas sobre el plato. Cubra cada capa con papel toalla.
- Cuando cocine vegetales, utilice una cacerola o tazón seguro para el microondas. Cúbralos con una tapa seguro para el microondas o con un envoltorio plástico ventilado.
- Para vegetales congelados, agregue agua de acuerdo con las instrucciones del paquete
- Para vegetales frescos, agréguele 2 cucharadas de agua a cada porción

Niveles de potencia de microonda

El nivel de potencia del microondas se configura de forma automática en todas las funciones del microondas, pero usted podrá modificar el mismo en algunas funciones para mayor flexibilidad.

1. Primero, siga las instrucciones para COOK BY TIME (cocinar por tiempo), COOK BY TIME 1&2 (cocinar por tiempo 1&2), MICRO 30 (micro 30), y DEFROST BY TIME (descongelar por tiempo).
2. Presione la tecla POWER/ TEMP (Potencia/ Temperatura).
3. Gire el dial en dirección de las agujas del reloj para incrementar el nivel de potencia y en contra de las agujas del reloj para reducir el mismo. Presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o el botón START/PAUSE (inicio/pausa) para iniciar la cocción.

■ *Usted puede modificar el nivel de potencia antes o durante un programa de cocción..*

Los siguientes son algunos ejemplos de diferentes niveles de energía

High (alto) 10: Pescado, tocino, vegetales, líquidos en hervor.

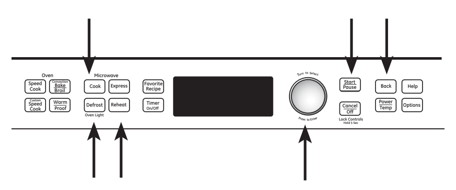
MedHigh (medalto) 7: Cocción suave de carne de res y de ave; horneado de estofados y recalentamiento.

Medium (medio) 5: Para cocción lenta y para tiernizar estofados y cortes de carne menos tiernos.

Low (abajo) 2 ó 3: Descongelar, hervir a fuego lento, salsas delicadas.

Warm (tibio) 1: Mantener alimentos calientes; ablandar mantequilla.

Cómo utilizar lasselecciones predetermi nadas de microonda



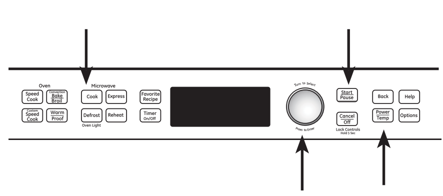
1. Presione la tecla COOK, DEFROST or REHEAT (Cocinar, Descongelar o Recalentar).
   Si no hace ninguna selección en 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.
2. Gire el dial para seleccionar COOK (cocinar), DEFROST (descongelar), BEVERAGE (bebida), POPCORN (palomitas de maíz), MELT (derretir), REHEAT (recalentar), SIMMER (fuego lento) y SOFTEN (ablandar).
3. Gire el dial para encontrar la comida que desea cocinar, descongelar o recalentar. Presione el dial para seleccionar
4. Gire el dial selector para seleccionar el tipo, cantidad, peso y/o tamaño, como le indique el horno. Presione el dial después de cada selección.
5. Presione el dial o el botón START/PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar la cocción.

Presione el dial selector para revisar los ajustes durante el cocimiento.

Si abre la puerta durante el cocimiento, el horno se detendrá y la pantalla mostrará PAUSE. Cierre la puerta y presione START/PAUSE para reanudar elcocimiento.

Si entró una selección no deseada simplemente presione en cualquier momento la tecla BACK y vuelta a introducir lasselecciones deseadas.

Cocimiento con tiempo y Cocimiento con tiempo 1 y 2



Use COOK BY TIME (Cocinar por Tiempo) y COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) para cocinar en el microondas comida que no esté en la sección de recetas y en el momento(s) que configuró

1. Presione la tecla COOK (Cocinar).
2. .Gire el dial para seleccionar COOK BY TIME (Cocinar por Tiempo) o COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) y presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.

Si seleccionó COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2), gire el dial para configurar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.

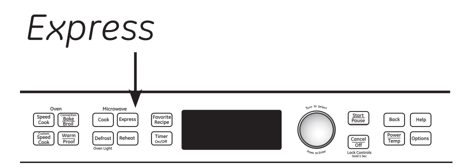
El nivel de potencia se configura de forma automática en alto, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

Para cambiar el nivel de potencia en caso de no desear la potencia máxima, presione la tecla POWER/ TEMP (Potencia/ Temperatura) antes de ingresar el tiempo. Gire el dial para seleccionar y presione el dial para ingresar.

4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (inicio/ pausa) para iniciar la cocción.

Usted puede abrir la puerta durante COOK BY TIME (Cocinar por Tiempo) y COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para reanudar la cocción.

Express



Presione EXPRESS de forma repetida por incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción en el microondas. El horno se inicia de inmediato.

- El nivel de potencia se configura de forma automática en alto, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad. (Para acceder a instrucciones, consulte la sección Niveles de potencia del microondas).

Recetas Favorita

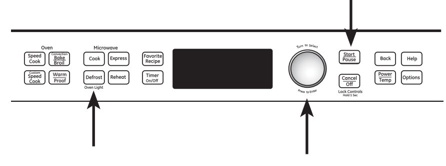
Consulte las secciones de Recetas Favorita en la sección Speedcook (Cocción Rápida) de este libro, a fin de acceder a instrucciones sobre cómo guardar, usar, modificar o borrar una receta favorita.

Consejos para la descongelación

Use DEFROST BY FOOD TYPE (Descongelar por Tipo de Comida) para carnes, aves y pescado. Use DEFROST BY TIME (Descongelación por Tiempo) para la mayoría de las demás comidas congeladas.

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete al usar DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Las comidas se deberán retirar el paquete al usar DEFROST BY FOOD TYPE (Descongelar por Tipo de Comida). Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar luego de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como comidas doradas, use DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.
- Al descongelar 3 o más libras de carne picada o en cubos, retire las partes descongeladas al escuchar las señales intermitentes.

Descongelar por tiempo



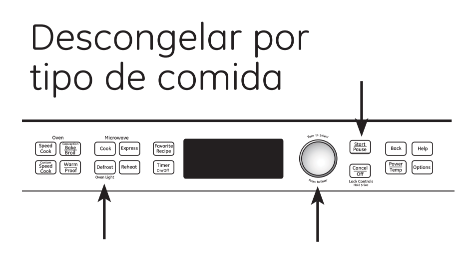
Use DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo) para descongelar durante un período de tiempo seleccionado.

1. Presione la tecla DEFROST (Descongelar).
2. Gire el dial de selección a DEFROST BY TIME (Descongelar por Tiempo). Presione el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la descongelación.
5. Dé vuelta la comida si el horno da la señal TURN FOOD OVER (Dé Vuelta la Comida).

- El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Para acceder a instrucciones sobre cambio en los niveles de potencia, consulte la sección Niveles de potencia del microondas.

Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Al descongelar en niveles de potencia altos, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

Descongelar por tipo de comida



DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA ajusta automáticamente los tiempos y niveles de potencia de descongelación, para dar resultados más parejosa las carnes, pollo y pescado que pesanhasta 6 libras.

1. Retire la carne del empaque y colóquela en un plato seguro para el microondas. El pan debe permanecer en el empaque, pero retire los amarres de metal.
2. Presione la tecla MICROWAVE.
3. Gire el dial a DEFROST. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA. Presione el dial para seleccionar.
5. Presione el dial para escogerr el tipo de comida. Presione el dial para seleccionar.
6. Gire el dial al peso de la comida, utilice la Guía de Conversión de la derecha. Por ejemplo, dial 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas). Presione el dial para seleccionar.
7. Presione el dial o la tecla START/PAUSE para comenzar a descongelar.
8. Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER.

- Para una descongelación pareja retire la carne descongelada o forre las áreas tibias con pequeños pedazosde aluminio.
- Después de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan descansar 5 minutos para completar la descongelación. Los rostizados grandes deben descansar aproxidamente 30 minutos.

Guía de Conversión

Si el peso de la comida está en libras y onzas, las onzas deben ser convertidas a la décima parte (.1) de una libra.

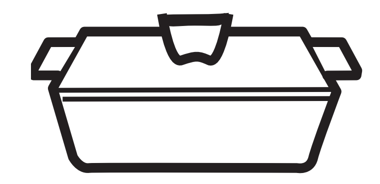
Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9

Consejos para el cocimiento con sensor del microonda

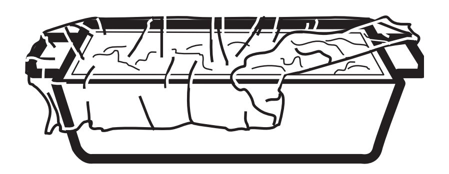
Las funciones con sensor detectan la humedad creciente liberada durante el cocimiento. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocimiento para varios tipos y cantidades de comida.

No utilice las funciones con sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida – se puede sobre cocinar o quemar. Si la comida está cruda después de terminar el primer tiempo, utilice TIME COOK (cocimiento con tiempo) para agregar tiempo adicional de cocimiento. ***Los recipientes y cubiertas adecuadas son esenciales para un mejor cocimiento con sensor.***

- Siempre utilice recipientes seguros para el microondas y cúbralos con tapaderas o envoltura plástica ventilada. Nunca utilice cubiertas plásticas herméticas – ya que evitan que la humedad salga y se puede sobrecocinar la comida.
- Antes de colocar la comida adentro delhorno asegúrese de que el exterior de los recipientes y que el interior del horno estén secos. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
- Las bebidas se calientan mejor estando descubiertas.



Cubierta



Ventilada

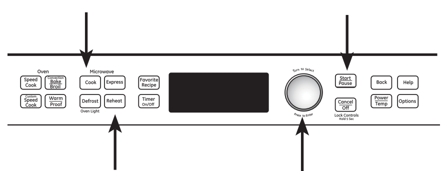


Seque los platos para que no seequivoque el sensor.

PROGRAMAS DE SENSOR DEL MICROONDA

- Carne molida
- Palomitas de Maíz
  (Palomitas de maíz en paquete para el microondas, 2.9 oz. a 3.5 oz.)
- Sopa
- Arroz
- Vegetales (enlatados, frescos, congelados)
- Recalentar pollo
- Recalentar pasta
- Recalentar un plato de comida
- Recalentar sopa
- Recalentar vegetales

Para usar todos los programas con sensor



El modo de cocción de microondas Advantium presenta la cocción con sensor. De forma automática, el horno detecta cuándo la comida está lista y se apaga, eliminando la necesidad de programar tiempos de cocción y niveles de potencia.

1. Presione la tecla COOK (Cocinar) y gire el dial a COOK BY FOOD TYPE (Cocción por Tipo de Comida). Presione el dial para ingresar. O presione la tecla REHEAT (Recalentar).
2. Gire el dial para seleccionar la comida que desee. Presione el dial para ingresar.
3. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar la cocción.

No abra la puerta del horno hasta que comience la cuenta regresiva en la pantalla. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione START/ PAUSE (Inicio/ Pausa) de inmediato.

NOTA: No utlice la functión con sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida la comida puede resultar seriamente cocinada o quemada. Si le falta cocimiento a la comida al final del tiempo de cocimiento con sensor utlice COOK BY TIME (cocimiento con tiempo) en el selector del microonda para cocinarla más tiempo.

- Si usted ha estado cocinando y el horno está caliente, puede indicar que se encuentra muy caliente para cocinar por sensor. En ese caso, el horno cambiará automáticamente a cocción por tiempo y puede preguntar sobre el peso o la cantidad de alimentos.
- Para acortar o prolongar el tiempo de cocción, espere a que la cuenta regresiva aparezca en la pantalla. Luego gire el dial para agregar o restar tiempo.
- Si abre la puerta durante la función SENSOR Cooking (Cocción con Sensor), aparecerá SENSOR ERROR (Error en el Sensor). Cierre la puerta de inmediato y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para volver a comenzar.

Notas sobre el programa Reheat (recalentar):

Los alimentos recalentados pueden tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Es mejor utilizar COOK BY TIME (cocinar por tiempo) y no REHEAT (recalentar) con estos alimentos:

- Productos panificados.
- Alimentos que deben recalentarse sin tapa.
- Alimentos que deben mezclarse o girarse.
- Alimentos que deben quedar con aspecto o superficies crujientes después de recalentarse.

"COOK TIME COMPLETED"

Para recordarle que hay alimentos en el horno, en la pantalla podrá verse el modo de cocción y COOKING COMPLETE (cocción completa) y se oirá un pitido una vez por minuto hasta que se abra la puerta del horno o se presione el botón CANCEL/OFF (borrar/ apagado).



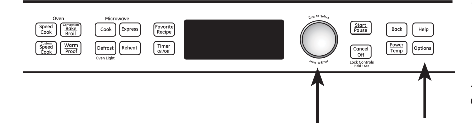
Revisión



Use esta función para revisar las selecciones actuales de cocción que usted configuró.

Presione el dial de selección durante la cocción rápida o la cocción con microondas.

Funciones bajo la tecla OPCIONES



Reloj:
Debe programar el reloj antes de utilizar elhorno por primera vez. Cuando programe elreloj por primera vez vaya directamente alpaso dos..

1. To change the clock time, press the OPTIONS pad and turn the dial to *CLOCK*. Press the dial to enter.
2. Gire el dial para ajustar la hora. Presiónelopara seleccionar.
3. Gire el dial para ajustar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para ingresar.

Conversión de Auto Receta:
La conversión de auto receta reduce la temperatura de horneado por convección de forma automática a aproximadamente 25º F cuando se enciende. Siempre debe introducir la temperatura de la receta y el horno hará el resto Para cambiar la configuración, presione la tecla OPTIONS (Opciones) y gire el dial a AUTO RECIPE CONVERT (Conversión a Auto Receta). Presione el dial para ingresar. Gire el dial para cambiar la configuración a ON (Encender) u OFF (Apagar). Presione el dial para ingresar.

Encender/ Apagar el Reloj en Pantalla:
Use esta función para encender o apagar la visualización del reloj. Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar CLOCK DISPLAY ON/ OFF (Encender/ Apagar el Reloj en Pantalla). Gire el dial para seleccionar ON (Encender) u OFF (Apagar). Presione el dial para ingresar.

Retrasar Inicio:
Delay Start (Retrasar Inicio) le permite configurar el horno para retrasar la cocción hasta durante 24 horas. Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar DELAY START (Retrasar Inicio) y presione el dial para ingresar. Siga las instrucciones en pantalla para configurar el tiempo y la función de Delay Start (Retrasar Inicio) que desee retrasar.

Voumen Del Pito:
Utilice esta característica para ajustar el volumen del pitido. Usted también puede desactivarla. Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar BEEPER VOLUME (Volumen del Pitido), presione el dial para ingresar, y siga las instrucciones en pantalla.

Velocidad de Desplazamiento:
¿Se desplaza el mensaje demasiado despacio o demasiado rápido? ¡Cámbielo! Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar DISPLAY SCROLL SPEED (Velocidad de Desplazamiento en Pantalla), presione el dial para ingresar, y siga las instrucciones en pantalla.

Recordatorio:
Use esta función para configurar un pitido de la alarma a fin de que suene en un momento específico del día. Presione la tecla OPTIONS (Opciones), gire el dial para seleccionar SET/ CLEAR REMINDER (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar la hora y presione el mismo para ingresar. Gire el dial para seleccionar los minutos y presione el mismo para ingresar. Gire el dial para seleccionar AM o PM y presione el mismo para ingresar.

Para revisar la configuración, presione la tecla SET/ CLEAR REMINDER (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial a REVIEW (Revisar) y presione el mismo para ingresar.

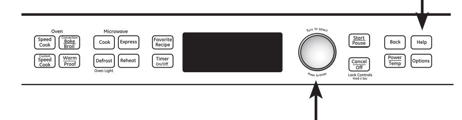
Para cancelar la configuración, presione la tecla SET/ CLEAR REMINDER (Configurar/ Borrar Recordatorio) y presione el dial para ingresar. Gire el dial a CLEAR (Borrar) y presione el mismo para ingresar.

Help (ayuda)

Utilice esta función para saber más acerca de su horno y sus funciones.

1. Presione la tecla HELP.
2. Gire el dial para escoger el nombrede la función. Presione el dial paraseleccionar.

La pantalla le mostrará una descripcióndel programa que seleccionó.



Características que encontrará en la función HELP (ayuda).

Agregar tiempo
Conversión de Auto Receta
Parte trasera
Recalentar Bebida
Asar
Bloqueo para Niños
Borrar/ Apagar
Convección
Cocción
Cocción por Tipo de Comida
Cocción por Tiempo
Cocción en Velocidad Habitual
Descongelar
Descongelar por Tipo de Comida

Descong. con Tiempo
Descong. por Peso
Inicio demorado
Cocción Express
Recetas Favorita
Ayuda
Mantener la Comida Caliente
Opciones
Encendido/ Temperatura
Leudar el Pan
Recalentar
Repita el Último Paso
Reiniciar
Revisión

Cocimiento con sensor
Configurar el Volumen del Pitido
Configuración del Reloj
Configuración de Encendido/ Apagado de la Pantalla
Configurar la Velocidad de la Pantalla
Configurar/ Borrar Recordatorio
Cocción Lenta
Ablandar/ Derretir
Cocción en Velocidad
Iniciar/ Pausar
Tiempo de Cocción 1 y 2
Temporizador de Encendido/ Apagado
Tostar
Calentar/ Leudar

Control lockout (bloqueo del control)

Puede bloquear el panel de control para evitar que enciendan el horno accidentalmente o para que no lo utilicen los niños.

Presione y sostenga durante 5 segundoa la tecla CANCEL OFF para bloqueary desbloquear. Cuando el panel de control está bloqueado, cada vez que presiona una tecla o eldial se mostrará en la pantalla CONTROL IS LOCKED (control está bloqueado).

Timer (cronómetro)

Utilice esta función cada vez que necesite un cronómetro. La puede utilizar mientras cocina en el horno.

1. Presione la tecla TIMER.
2. Gire el dial para escoger los minutos. Presiónelo para seleccionar.
3. Gire el dial para escoger los segundos. Presiónelo para seleccionar.

Cooling fans

Dos ventiladores para enfriar se encienden de forma automática, de acuerdo con lo requerido para evitar el sobrecalentamiento del control y los componentes internos del horno.

Los ventiladores se apagarán automáticamente cuando se enfríen las piezasinternas. Uno o más pueden permanecer encendidos durante 30 minutos o más, después de que el control del horno se haya apagado.

How to clean the inside of the oven and the accessory storage drawer (with some models)

Antes de limpiar cualquier parte delhorno asegúrese que el control del horno esté apagado y que esté frío o tibio al tacto.

Limpie el interior del horno frecuentemente para que pueda calentar adecuadamente.

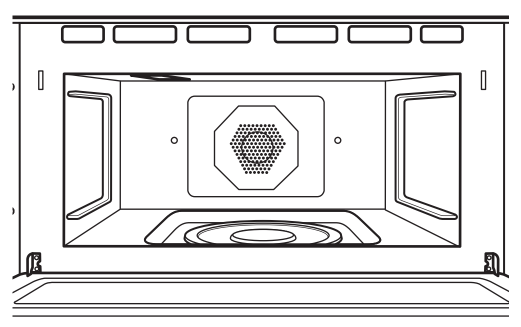
Algunas salpicaduras pueden ser removidas con papel toalla, otras requieren un paño tibio jabonoso. Remueva las salpicaduras de grasacon un paño jabonoso, luego enjuague con un paño húmedo.

If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place a medium sized bowl full of water in the unit on the metal tray and CUSTOM SPEEDCOOK for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. Esto debeaflojar el sucio adentro del horno demanera que lo pueda remover conun paño tibio jabonoso.

Si observa un amarillentamiento enel metal adentro del horno que no puede ser removido con un pañotibio jabonoso, utilice un limpiadorpara acero inoxidable que remuevela decoloración por calor y/o manchas. Puede limpiar el interior del horno como lo haría normalmente.

No utilice limpiadores abrasivos niutensilios filosos en las paredes delhorno o el cajón de almacenamiento de accesorios.





Nunca utilice limpiadores comerciales para hornos en ninguna parte de su horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.

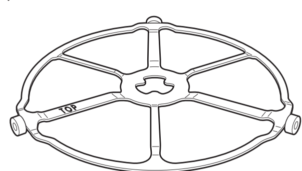
No limpie el interior del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios con estropajos de metal. Se pueden quebrar pedazos del estropajo adentro del horno,causando un toque eléctrico, así comodaño al acabado de la superficie interiordel horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.

Plato giratorio removible

El área debajo del plato giratorio debe limpiarse frecuentemente para evitar oloros y humo durante el ciclo de cocimiento.

El plato giratorio se puede quebrar si lodeja caer. Lávelo con cuidado en aguatibia y jabonosa. Séquelo bien y colóquelo en su lugar.

Para colocar el plato giratorio, coloque elcentro sobre el eje en el centro del hornoy gírelo hasta que esté colocado en sulugar. (Asegúrese de que el lado plano del plato giratorio con la marca “TOP” (Parte Superior) esté mirando hacia arriba y que su centro se apoye sobre el perno.)



Plato giratorio

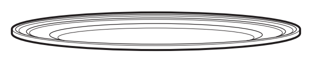
No utilice el horno sin el platogiratorio en su lugar.

Bandejas de cocimiento y parrilla de alambre del horno

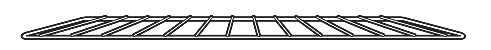
Para evitar que se quiebren, permitaque las bandejas se enfríen completamente antes de limpiarlas. Lave concuidado en agua caliente jabonosa oen la lavadora de platos.

No utilice abrasivos para limpiar la bandeja de vidrio ni la parrilla de alambre delhorno, ya que se puede dañar el acabado.

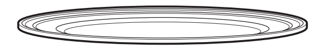
Se debe utilizar un estropajo plástico paralimpiar las bandejas de metal.



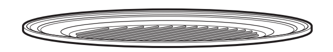
Bandeja de vidrio claro



Parrilla de alambre del horno



Bandeja de metal



Bandeja de metal para asar

Cubierta de la lámpara halógena y lámina de mica

No retire la cubierta de vidrio de la lámpara halógena ni la lámina de mica.

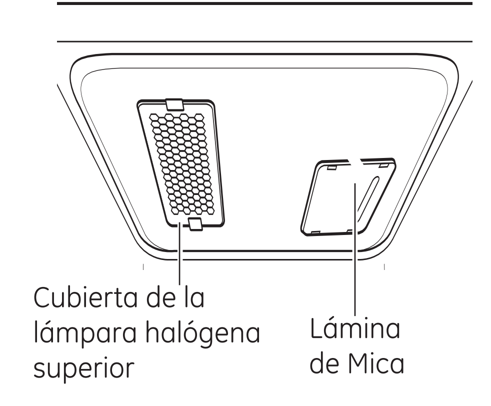
La cubierta de la lámpara halógena superior debe estar libre de grasa o desalpicaduras de alimentos, para quepueda funcionar efectivamente.

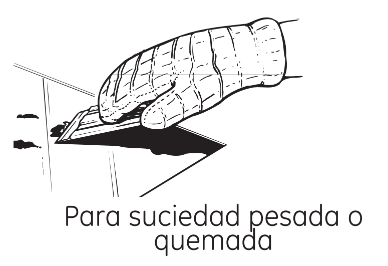
Limpie la cubierta de vidrio de la lámpara y la lamina de mica frecuentementa para evitar el exceso de humo y la disminución de la potencia de cocimiento.

Para limpiar la cubierta de la lámparasuperior: Permita que el horno y lacubierta de vidrio se enfríen completamente. Límpiela con un paño tibipjabonoso o con un estropajo plástico.

Para sucio quemado, puede utilizar un raspador para limpiar la cubierta de lalámpara halógena. Sostenga el raspador a un ángulo de 30º. Raspe el vidriopara limpiarlo y limpie el exceso desucio.

Para limpiar la lámina de mica: Permitaque el horno se enfríe completamente.Limpie con un paño tibio jabonoso.





Para suciedad pesada o quemada

Cómo limpiar el exterior del horno

No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar la apariencia del horno or el cajón de almacenamiento de accesorios***. Si escoge utilizar un limpiador casero común, aplique primero el limpiador directamente en el pañode limpieza, luego limpie el área sucia.***

Panel de Control, Puerta y Cajón de Vidrio

Limpie con una esponja limpia y húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar.

Sello de la Puerta

Es importante mantener limpia el área donde sella la puerta con el horno. Utilice detergentes suaves, noabrasivos aplicados con un paño o esponja. Enjuague bien.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o pulidores para el artefacto de acero inoxidable, o para buscar la ubicación del vendedor minorista más cercano a su hogar, comuníquese al número gratuito: 800.626.2002 o visite GEAppliances.com.

Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento de accesorios está diseñado para sostener las bandejas de cocción y el estante rejilla para horno, provisto con el horno. El cajón de almacenamiento de accesorios no debe ser usado para guardar ropa, madera, papel u otros productos combustibles.

Los contenidos del cajón se podrán calentar con el tacto mientras el horno esté en uso y mientras el mismo se esté enfriando. Tenga cuidado al retirar objetos en estos momentos.

¿Preguntas? Utilice este solucionador de problemas

Problema	Causas Possible	Qué se debe hacer/Explicación
LUCES		
Se opaca la luz durante un circlo de cocimiento rapido y se enciende y apaga, aún en niveles de potencio completa.	Esto es normal. El nivel de potencia ha sido reducido automáticamente ya que el horno está caliente.	Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
Luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior al cocinar ráppido.	Esto es normal.	Cuando el horno está encendido, hay una luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior.
VENTILADORES PARA ENFRIAR		
El ventilador continúa funcionando despué de terminar de cocinar.	El horno se está enfriando.	El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas internos del horno se hayan enfriado.
El respirador del horno emite un aire caliente mientras el horno está encendido.	Esto es normal.	
El ventilador del respirador se enciende automáticamente cuando el horno no está en uso.	Esto es normal.	
COCIMIENTO		
El horno emite sonidos atípicos mientras se está cocinando	Los sonidos de clic son normales. El control está encendiendo y apagando los componentes.	Estos sonidos son normales.
	El sonido del ventilador es normal. La función de los ventiladores es mantener fríos los componentes y controles del horno.	Estos sonidos son normales.
Sale humo del horno cuando se abre la puerta.	La comida tiene alto contenido de grasa. Se utilizó espray en las panas.	El humo es normal al cocinar comidas con mucha grasa. Utilice aceite vegetal o de oliva en la carne, en lugar de cubrir toda la pana.
Al final del programa de cocimento la comida no está completamente cocida ni dorada.	Los tiempos programados no cocnierdan con el tamaño ni la cantidad de comida que va a cocinar.	Ajuste el tiempo de finalización o ajuste las lámparas superior e inferior para dorar y finalizar la cocción.
Aparece SENSOR ERROR (Error del Sensor) junto con una señal del horno	La cantidad o el tipo de comida colocado en el horno no coinciden con el programa que fue configurado.	Presione la tecla CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar). Configure el programa del horno para igualar la comida y el líquido que se cocinarán o calentarán.
	El sensor del horno no detectó el vapor debido a que el envoltorio plástico no estaba ventilado, una tapa del plato estaba demasiado ajustada o un líquido estaba cubierto.	Ventile los envoltorios plásticos, use una tapa floja o destape los líquidos al cocinar o calentar.

¿Preguntas? Utilice este solucionador de problemas

Problema	Causas Posibles	Qué se debe hacer / Explicación
DISPLAY		
La pantalla está en blanco.	La pantalla está apagada.	Revise el menú de OPTIONS para los ajustes del reloj. Encienda la pantalla.
Aparece en la pantalla	El control está bloqueado.	Presione y sostenga CANCEL/OFF "Control durante 3 segundos para desbloquear Funciones.
La pantalla de control está iluminada pero el horno no se inicia	El reloj no está programado.	Siga las instrucciones para programar el reloj.
	La puerta no está cerrada.	Abra la puerta y ciérrela segura.
	No se presionó la tecla START/ PAUSE después de seleccionar el cocimiento.	Presione START/ PAUSE (Inicio/ Pausa).
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y no se presionó la tecla CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar) para cancelar la misma.	Presione CANCEL/ OFF (Borrar/ Apagar).
	). El tamaño, la cantidad o el tiempo de cocción no fueron ingresados luego de la selección final.	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de realizar la selección.
	Se presionó accidentalmente CANCEL/OFF	Reajuste el programa de cocimiento y presione START/PAUSE.
OTROS PROBLEMAS		
La puerta y el interior del horno se sienten caliente.	Las lámparas de calentamiento producen un calor intenso en un espacio pequeño.	Esto es normal. Cuando la comida esté lista, utilice guantes para retirarla.
El horno no arranca	Se pudo haber quemado un fusible o disparado el interruptor automático de su casa.	Cambie el fusible o reajuste el interruptor automático.

Todo el servicio de garantía se suministra por medio de nuestrosCentros de Servicio de Fábrica o un técnico autorizado porCustomer Care® . Para programar un servicio, enlínea, visítenosen GEAppliances.com o llame a 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando solicite servicio por favor tenga disponible el número de serie y modelo.

Engrape aquí su recibo. Para que la garantía cubra losservicios se necesita elcomprobante original de lafecha de compra.

Para el Período de:	GE Cambiará:
Un Año *De la fecha de la compra original*	***Cualquier pieza*** del horno que falle debido a defectos en los materiale***s*** o en la fabricación. Durante esta ***garantía limitada de un año***, GE tam bién suministrará, ***sin costo alguno***, toda mano de obra y servicios rela cionados con el cambio de la pieza defectuosa.
Un Año *De la fecha de la compra original*	El tubo del magnetrón, si este falla debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante esta ***garantía limitada de un año***, usted será responsable de toda mano de obra y costos de sevicio en su casa.

Lo que GE no cubre:

- **Viajes de servicio a su casa para enseñarle a utilizar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.**
- **Producto no accesible para darle el servicio requerido.**
- **Falla en el producto si éste es maltratado, mal usado (por ejemplo, chispas en la cavidad de la parrilla de alambre o metal/ aluminio), o si es utilizado para otro fin que no sea el pretendido o si se utiliza comercialmente.**
- **Cambio de los fusibles de la casa o reajuste del interruptor automático.**
- **Cambio de los bombillos de la plancha.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o caso fortuito.**
- **Daño incidental o consecuente causado por posibles defectos con este aparato.**
- **Daño causado después de la entrega.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es reparar el producto como se establece en esta Garantía Limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comercialización o adecuación para un propósito específico, está limitada a un año o el período más corto que permite la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos comprados para uso doméstico dentro de los EUA. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico autorizado de GE, usted será responsable del costo del viaje o se le solicitará que lleve el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas de servicio en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede contar con otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a la oficina local del consumidor o de su estado o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Página Web de GE Appliances GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.

Solicite una reparación GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.

Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) GEAppliances.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Garantías ampliadas GEAppliances.com

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.

Piezas y accesorios GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.

Póngase en contacto con nosotros GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Registre su electrodoméstico GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro preimpresa que se incluye en el material de embalaje.

Impreso en Corea